

Falscher Hase mit karamellisierten Karotten und Jungzwiebeln

Zubereitungszeit **60 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets
- 1 Ei
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prisen Currypulver
- TABASCO® Pepper Sauce
- 2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- Pfeffer
- 4 hart gekochte Eier
- 12 dünne Bauchspeckscheiben
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 14 Bundkarotten
- 8 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 1 Schuss Weißwein

So ein saftiger Hackbraten ist kein Essen für alle Tage, doch zu besonderen Anlässen ist dieser Klassiker schon etwas Feines. Mit zartem Gemüse ist die Beilage perfekt!

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch und Sardellen möglichst fein hacken, mit Faschiertem, Petersilie, Paprika, Curry und Senf verkneten und mit TABASCO® Pepper Sauce, Sojasauce und Pfeffer abschmecken.
2. Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Aus der Fleischmasse ein Rechteck von ca. 20cm Länge formen, die geschälten Eier in einer Reihe darauf setzen, umhüllen und zu einem glatten festen Braten formen. Diesen mit dem Öl in eine ofenfeste Bratform setzen, mit den Speckscheiben belegen und 40-45 Minuten braten.
3. Währenddessen die Karotten schälen und eventuell längs halbieren, oder vierteln und mit den Jungzwiebeln in Butter und Zucker 10 Minuten andünsten. Die Temperatur erhöhen und solange anrösten, bis der Zucker leicht zu karamellisieren beginnt. Mit Weißwein ablöschen, noch bevor die Flüssigkeit verdampft, Sojasauce zufügen und vom Herd ziehen.
4. Den faschierten Braten in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Bratensaft anrichten. Mit Kartoffelpüree oder Reis servieren.

Guten Appetit!