



### **Zutaten für 6 Personen:**

1 kg gemischtes Faschiertes  
4 Handvoll Knödelbrot  
¼ l Milch  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
4 dag Butter  
2 Eier  
2 Handvoll Semmelbrösel  
1 TL Estragonsenf, gemahlener  
Kümmel, Majoran, Petersilie, Salz,  
Pfeffer  
4 harte Eier  
4 große Essiggurkerln  
10 dag Bauchspeck

## **Stephaniebraten vulgo Falscher Hase**

### **Zubereitung:**

Das Knödelbrot in Milch einweichen und zehn Minuten ziehen lassen, dabei ein, zwei Mal durchmischen.

Inzwischen Zwiebel und gehackten Knoblauch bei kleiner Hitze in der Butter anschwitzen lassen.

Faschiertes, Knödelbrot, Zwiebel-Knoblauchmischung, Eier, Senf, Gewürze und Brösel vermischen und durchkneten, bis eine kompakte Masse entsteht. Zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Masse auf ein nasses Brett legen und zwei "Rillen" längs hineindrücken. Mit harten Eiern und Essiggurkerln füllen und die Masse vorsichtig rundherum schließen.

Den Braten in eine befettete Bratform legen, mit Speckstreifen belegen und eine gute Stunde lang ins Rohr geben. Falls sich zu wenig Saft bildet, zwischendurch immer wieder ein bisschen Wasser untergießen. Wenn der Falsche Hase fertig ist, noch zehn Minuten im abgedrehten Rohr nachziehen lassen. (Wer will, kann den Saft durch ein Sieb gießen, einen Teelöffel Mehl mit 1 Esslöffel Sauerrahm vermischen und unter Rühren gemeinsam mit dem Saft aufkochen. Wir haben darauf verzichtet und den Natursaft verwendet.)

30 Minuten bevor der Braten fertig ist, das **Erdäpfelpüree** zubereiten.

**Die Zutaten:**

1,25 kg mehlig-e Erdäpfeln

¼ l Milch

8 dag Butter

Geriebene Muskatnuss, Salz

**Zubereitung:**

Die Erdäpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit Wasser bedeckt und einer ordentlichen Prise Salz zugedeckt weich kochen lassen. Das Wasser abgießen.

Die Milch aufkochen, die Butter einrühren und über die Erdäpfel gießen. Muskatnuss drüber reiben, salzen und mit dem Erdäpfelstampfer zügig zu einer glatten Masse verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas heiße Milch hinzugeben.

Den Falschen Hasen aufschneiden, etwas Saft darüber verteilen und mit Püree und Salat anrichten. Guten Appetit!