



Rezept für 6 Personen

Falscher Hase

4 Eier	Zwiebeln fein würfeln.
150 g Zwiebeln	Toast in kaltem Wasser einweichen & ausdrücken.
2 EL Öl	Hack, Toast, Zwiebeln, Eier und Senf zugeben und mit Salz & Pfeffer würzen,
6 Scheiben Vollkorntoast	verkneten, zu 2 Braten formen und auf ein Backblech geben.
20 g Butter	Mit Bacon belegen und im
250 g Bacon	Backofen bei
1 kg Hack (gemischt)	Heißluft, 180°C, ca. 1 Stunde braten.
3 EL Senf	
Salz & Pfeffer	
12 Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in Wasser mit Salz gar kochen.
200 ml Milch	Zwiebel pellen und in der Butter anbraten.
100 g Butter	Kartoffeln abgießen, Milch angießen und stampfen.
2 Zwiebel	Mit Salz und Muskat würzen und die Zwiebeln unterheben.
Salz	
Muskat	
Blumenkohl	Blumenkohl und Möhren putzen und mit den Erbsen im
Möhren	Dampfgarer, 100°C, 15 Minuten garen.
Erbsen	
Butter	Butter und Brösel goldgelb braten und mit Salz würzen.
Brösel	
Salz	