



Falscher Hase auf Rotkohlsalat

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

1,6 kg	Hackfleisch gemischt	1 kg	Rotkohl geschnitten
8	Semmelknödel á 90g	200 g	Wildpreiselbeeren
2	Brötchen (vom Vortag)	3	Zwiebeln fein gehackt
4	Eier	2 EL	Senf
200 g	Butterschmalz	120 ml	Orangensaft
1 EL	Essig	1 EL	flüssigen Honig
1/2 Hdv.	krause Petersilie	1/2 Bund	Rosmarin
	Salz, Pfeffer, Zucker		

Zubereitung

Rotkohl

1. Aus dem Orangensaft, Essig und Honig ein Dressing herstellen.
2. Mit dem Rotkohl und den Preiselbeere mischen und ziehen lassen.
3. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Hackbraten

1. Die Brötchen kurz einweichen und ausdrücken.
2. Dann mit dem Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Eiern, Pfeffer und Salz gut mischen und daraus 2 Hackbraten formen.
3. In 150 g Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 180°C für 30-35 Minuten fertig garen.

Knödel

1. Die Knödel in Würfel schneiden und nach und nach im Butterschmalz kross braten.
2. Für das Aroma den Rosmarin mit in die Pfanne geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Würfel warm stellen.

Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Rotkohlsalat und den Knödelwürfeln anrichten.
Mit gehackter Petersilie garnieren.

Falscher Hase auf Rotkohlsalat

Stand 11.08.2021