



# ROGER RABBIT



## ZUTATEN:

500 g Hackfleisch gemischt  
4 Karotten mit Grün  
1 TL Majoran  
1 Dose gehackte Tomaten  
2 Eier hartgekocht  
1 Ei roh  
1 rote Zwiebel  
1 Metzgerzwiebel  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Öl  
etwas Pankomehl  
1 EL Senf

## ZUBEREITUNG:

Die Metzgerzwiebel schneidest Du in Ringe, die rote Zwiebel in feine Stücke. Die Karotten werden geschält und etwas Karottengrün klein gehackt.

Das Hackfleisch mischst Du in einer Schüssel mit den Gewürzen, dem rohen Ei, der roten Zwiebel und etwas Pankomehl. Daraus formst Du dann einen Hackbraten und arbeitest mittig darin die 2 geschälten hartgekochten Eier ein.

Der falsche Hase wird nun von außen mit dem Senf eingerieben und danach nochmal im Pankomehl gewälzt. Nun legst Du die Zwiebelringe mit etwas Öl in den Dutch Oven. Darauf platzierst Du den Hackbraten und legst die Karotten einfach mit dazu. Dann verteilst Du das kleingeschnittene Karottengrün dazu, schließt den Deckel und lässt den Dutch Oven bei mittlerer indirekter! Hitze für 40-45 min garen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.