In fast allen Landesküchen, in denen man Gehacktes verarbeitet, gibt es auch einen typischen Hackbraten. Gut, in der feinen französischen Küche geht es eher in die Richtung Terrine oder Pastete, aber sonst… In den USA kommt ein praller Meat Loaf regelmäßig auf den Tisch, in Polen kennt man den schlesischen Hackbraten, in Teilen Griechenlands nehmen die Bifteki Familienausmaße an. Und natürlich gehört der Falsche Hase auch zur deutschen Hausmannskost. Das Prinzip ist immer dasselbe: Ein großer Klumpen Hack wird gewürzt und zur Bindung mit Ei und Brötchen versetzt sowie anschließend im Ofen oder dem Schmortopf gegart. Die Varianten liegen aber in dem, was man dem Faschierten beimischt. Im vorliegenden Fall entsteht so ein falscher Hasi auf italienische Art.

Die wird durch vier Komponenten hervorgerufen: italienische Kräuter, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven und Mozzarella. Obwohl wir Convenience-Produkte ansonsten scheuen wie sonstwas, setzen wir in diesem Fall auf ein Tiefkühlprodukt von Iglo, das einfach „Italienische Kräuter“ heißt und eine perfekte Aromamischung darstellt – man muss nur genug davon verwenden. Natürlich kann man Rote Zwiebeln, Knoblauch, frisches Oregano, Basilikum, Thymian und Petersilie auch selbst fein hacken und beigeben.

Die Zutaten (für einen 4-Personen-Laib):

600 g Gehacktes, halb Rind, halb Schwein
2 Päckchen Iglo „Italienische Kräuter“
ODER insgesamt 80 g Kräutermischung + 2 durchgepresste Knoblauchzehen + 1 fein gewürfelte mittelgroße rote Zwiebel
80 g getrocknete Tomaten
80 g schwarze entsteinte Oliven
120 g Mozzarella
2 EL Kochsahne
2 mittelgroße Eier
Paniermehl / Semmelbrösel
schwarzer Pfeffer, Salz
Olivenöl

Die Zubereitung:

Einfacher geht’s kaum. Du heizt den Backofen auf 180° Umluft vor. Du brauchst eine

Auflaufform oder Schale, kannst aber auch notfalls das Backblech nehmen. Was auch immer wird gut eingeölt. Die getrockneten Tomatenfilets musst du klein schneiden, die Oliven auch. Zerleg den Mozzarella in kleine Würfel. Nun vermengst du alle Zutaten und gibst so viel Paniermehl bei, das ein nicht zu feuchter Fleischteig entsteht. Das alles machst du am besten mit den bloßen Händen, denn das manuelle Kneten sorgt für bessere Bindung. Dann formst du eine Art Brotlaib und legst den in die Form bzw. auf die Platte oder das Blech. Nun muss er zwischen 40 und 50 Minuten backen. Fertig ist er, wenn sich eine feste und schön braune Kruste gebildet hat. Tipp: Je flacher du den Klumpen anlegst, desto schneller ist der falsche Hasi gar. Vor dem Servieren muss der Klops unbedingt um die zehn Minuten ruhen – erst dann kannst du ihn sauber anschneiden, ohne dass die Scheiben zerfallen.

Da keinerlei Soße entsteht, wird der Hasi am besten mit Ciabatta und Butter sowie einem grünen Salat aufgetragen. Falls doch jemand auf Tunke besteht, machst du ein ganz einfaches Tomatensugo aus gehackten Tomaten, Tomatenmark, bisschen Rotwein, Pfeffer, Salz und Zucker dazu. Dieser Hackbraten schmeckt übrigens auch kalt.