

Falscher Hase und Hasenpfeffer: Wer sich keinen echten Hasenbraten leisten konnte, gab sich mit dem Falschen Hasen, einem Hackfleischbraten, zufrieden. Hase gilt bis heute als besondere Mahlzeit. Ein altes Rezept aus Hasenfleisch ist der „Hasenpfeffer“, ein sehr würziges, ragoutartiges Gericht. Seinen Namen verdankt es der im deutschen Sprachraum gern praktizierten Art, Speisen den Zusatz „Pfeffer“ als Synonym für scharf, würzig oder feurig beizufügen (z.B. Pfefferkuchen oder Pfefferminze). Vom Hasenpfeffer ist übrigens auch die Redewendung „Da liegt der Hase im Pfeffer“ abgeleitet, was soviel heißt wie „das ist der entscheidende Punkt.“

Zutaten: 2 Möhren, 750g Hackfleisch (gemischt), 1 Ei, 1 1/2 Brötchen, 1 Zwiebel, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 250 ml Fleischbrühe, 2 EL Mehl, 1 EL Saure Sahne. **Zubereitung:** Die Möhren schälen und in wenig Wasser 10 Minuten kochen. Aus Hackfleisch, Ei, den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, den Zwiebelwürfeln und Gewürzen einen Fleischteig bereiten. Die vorgekochten Möhren in den Teig drücken und einen länglichen Braten formen. In eine flache

Bratpfanne legen und im Backofen bei 185°C ca. 1 1/4 Stunden braten. Nach 20 Minuten die Fleischbrühe hinzugießen. Den fertigen Braten warm stellen. Aus dem Bratensaft eine Soße herstellen. Dazu den Bratensaft mit Wasser zu einem halben Liter auffüllen, aufkochen und mit angerührtem Mehl binden. Dann nochmals aufkochen und mit saurer Sahne abschmecken. Dazu passt Kartoffel-Möhrenge-
müse.