

Für Leib...

Falscher Hase

(für 6 Personen)

Zutaten für den Hackbraten:

- 750 Gehacktes halb Schwein- und halb Rindfleisch
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht in Wasser und gut ausgedrückt
- 1 Ei
- 2 Eier, hart gekocht
- getrockneter Thymian
- 1 Esslöffel Senf oder mehr
- 3 Esslöffel geschnittener Schnittlauch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel Öl

für die Garnierung:

- 2 Lorbeerblätter (als Ohren-Löffel)
- 1 Gekochtes Ei, in Scheiben (für die Augen)
- 2 Nelken (für die Augen innen)
- 3 Spaghetti, halbiert (für die Fühler) – in den Braten stecken
- 1 kleine Tomate – das untere Ende abschneiden (für die Nase) - mit einem Zahnstocher feststecken.

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander gründlich in einer Schüssel vermengen und abschmecken. Die Hälfte in eine Auflaufform geben. In einer Mulde in der Mitte den geschnittenen Schnittlauch und die zwei gekochten Eier legen. Die restliche Hackmasse darauf geben und mit feuchten Händen zu einem Braten formen, wobei die eine Hälfte als Hasenkopf etwas höher geformt werden sollte. Nun den Braten mit Öl begießen und bei 180 Grad ca. 1 Stunde im Backofen backen.

Den Braten vorsichtig aus der Form nehmen und auf eine Platte legen.

Nun mit Freude verzieren und dann präsentieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Der Hase ist ein Symboltier für Ostern. Ebenso die Ostereier! Der Hase hat keine Augenlider, er "schläft" also nie - wie Jesus Christus. Auch das Datum des Osterfestes bezieht sich zum Hasen, denn der Hase gilt als Mondtier und Ostern wird am ersten Sonntag des Frühlingsvollmondes gefeiert. Das Ei ist Symbol für Leben und hat viele verschiedene Bedeutungen. Unter anderem gilt es als Symbol der Auferstehung: Wie ein Grab... hält es Leben in sich verschlossen.

Jedes Tierlein hat zu essen,
jedes Blümlein trinkt von dir.
Hast auch unser nicht vergessen,
lieber Gott, hab Dank dafür.

