

Wiegebraten

oder auch

Falscher Hase

Kochbuch für Neugierige © 2005 Horst Ries

Denke ich an meine Leisniger Kindheit, habe ich immer noch Mutters „Sonntag gibt's Wiechebraten“ im Ohr. Diese, in gehobenen Ton erfolgte Ankündigung, löste ein allgemeines „Oho“ aus. Wiegebraten war in der Zeit nach 1945 ein seltenes Festessen. Ein Festessen ist es für mich auch heute noch – im Allgemeinen aber verdrängt durch die raffinierteren kulinarischen Genüsse unserer Überflussgesellschaft.

Wiegebraten oder Hackbraten, wird in der Berliner Gegend „Falscher Hase“ genannt – auch als „Arme-Leute-Sonntagsbraten“ bezeichnet. Der Tarnname lässt das deutlich werden.

Mit guten Zutaten und einer feinen Soße kann aber ein nicht zu verachtender Genuss daraus werden.

Zutaten

- 1 ½ Kg Schweinehack – am besten selbst durchgewolft, zur besseren Bindung noch 500g Rinderhack, werden mit einer großen gewürfelten Zwiebel gut verknetet.
- Ein in Milch aufgeweichtes Brötchen und 2 Eier dazu.
- Würzen mit 3 TL Salz, 2 TL frisch gemahlenem Pfeffer, 2 TL Kümmel und einem TL Muskat.
- Ich gebe auch gern noch 1 EL Kapern dazu. Auch in Butter angedünstete, Champignonscheibchen sind nicht zu verachten. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Forme aus der gut durchgekneteten Masse nun einen länglichen Laib. Vielerorts wird in die Mitte auch noch ein hartgekochtes Ei platziert – gewissermaßen das Herz des falschen Hasen. Geschmacklich bringt das zwar nichts, aber es sieht sehr schön aus. Besonders wenn man den Wiegebraten als kalten Aufschnitt verwendet, wozu er sich auch vorzüglich eignet.

Braten

Den Laib bettest Du auf den mit Speckscheiben ausgelegten Boden des Bräters. Auch obenauf wird der Laib mit einigen Speckscheiben bedeckt.

Seitlich legst Du eine halbierte Zwiebel und ein paar Möhren- und Sellerie-stücke an.

Füge jetzt 2 EL Butterschmalz hinzu und schiebe den Bräter – offen – für 2 Stunden in die auf 180° vorgeheizte Herdröhre.

**Immer offen braten
deckst Du zu, reißt der
Braten.**

Ab 30min Bratzeit, immer mal seitlich ein wenig heißes Wasser angießen. Bräunt er oben zu sehr, legst Du ein Stück Alufolie auf. Bräunt er schlecht, musst Du die Temperatur erhöhen – nicht bei jedem Herd sind 180° auch wirklich 180°.



Zwischenzeitlich dünstest Du, für die Soße, 100g, in feine Scheiben geschnittene Champignons in Butter.

Nach der Bratzeit gib dem Braten außerhalb noch 10 Minuten Ruhe. und hebe ihn dann vorsichtig auf das Serviertablett – im ausgeschalteten Herd warm halten..

Die Soße:

Auf dem Herd kochst du den Bratfond mit dem Gemüse mit $\frac{1}{4}$ L Wasser auf und löse dabei mit einem Schaber oder Gabel das „Angehängte“.

- Gieße das Ganze in einen Soßentopf und püriere darin das Gemüse mit dem Stabmixer – die Soße erhält dadurch schon eine gute Bindung.
- Bringe die Soße wieder zum Kochen, gib die gedünsteten Champignons hinzu und köchele noch 5min.
- Jetzt abschmecken.
- Die Soße muss noch zu salzig sein, denn jetzt kommt 200g Creme fraiche hinzu.
- Nach 5min. köcheln wiederum abschmecken und evtl. nachwürzen.

Den Braten umgebe ich vor dem Servieren gern mit in Butter gedünstetem Möhrchen-Erbsengemüse:



Den möchte ich sehen, der hier widerstehen kann

Dazu gibt's Kartoffelmus.

