

### 23. Falscher Hase.

Ein halbes Pfund rohes Rindfleisch, ebensoviel Schweine- und Kalbfleisch werden fein geschnitten, durch eine Hackmaschine getrieben und mit 1 gewiegten Schalotte, 3 gut gewässerten Sardellen, der abgeriebenen Schale einer viertel Citrone, einem Theelöffel Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, sowie einem in Wasser geweichten, ausgedrückten Weißbrötchen nebst 2 ganzen Eiern sorgfältig untereinander gemengt, worauf man aus der Menge einen länglichen  
5 Braten, ähnlich einem Rinderfilet, formt. Mit Speckstreifen gespickt und mit geriebener Semmel bestreut, setzt man ihn mit 70 Gramm zerlassener Butter in einen mäßig heißen Ofen und bratet ihn eine Stunde. Man spült die Sauce gut von der Pfanne und verdickt sie mit saurer Sahne, in der eine Messerspitze Kartoffelmehl verrührt wurde.

*(110 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap162.html>*