Geflügel Rezepte

Leberpastete Mit Geflügelleber

.
Gattung: Pasteten, Terrinen, Restaurant, Geburtstag, Party

600 g		mageres Schweinefleisch
600 g		Kalbfleisch
60 g		fetter Speck
300 g		Schweineleber
200 g		Geflügelleber
2		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
20 g		Butter
4	Essl.	herber Weißwein
2	Essl.	Weinbrand
4		Eigelb
1	Teel.	frischer gemahlener Pfeffer
2	Teel.	Salz
		je 0.5 Tl. Thymian, Majoran, -Piment
200 g		durchwachsener Speck in -dünnen Scheiben
2		Lorbeerblätter

Schweinefleisch, Kalbfleisch, fetten Speck und Schweineleber durch den Wolf drehen. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln und in der Butter dünsten. Durchgedrehtes Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Eigelb, Wein, Weinbrand und Gewürzen vermischen. Geflügelleber anbraten (in der Pfanne der Zwiebeln).

Eine Kastenform mit einem Teil der Speckscheiben auslegen. Die Hälfte der Fleischmasse einfüllen. Darauf die angebratene Geflügelleber legen und dann die restliche Fleischmasse einfüllen. Lorbeerblätter drauflegen und mit restlichen Speckscheiben belegen.

Die Kastenform mit Alufolie abdecken und in die Saftpfanne oder eine andere größere feuerfeste Form stellen. Beide Formen in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Heißes Wasser in die äußere Form gießen. 1,25 Stunden garen.

1 bis 2 Tage an kühlem Ort durchziehen lassen.