

Leberpastete bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Hühnerleber, 125 gr Hühnerbrustfilet, 30 gr Lauch, 0,5 Sardelle, 10 gr weiche Butter, 0,5 Ei, 20 gr Semmelbrösel, 0,5 Prise Nelkenpulver, 1,5 Prisen Piment, 80 gr fetter Speck, 0,5 Prise Salz, 0,5 Prise Pfeffer, 10 gr weiche Butter.

Die Vorbereitungen:

Hühnerbrustfilets und -leber putzen und grob hacken, Lauch putzen und in Ringe schneiden, Sardelle waschen. Alles durch eine feine Scheibe im Fleischwolf drehen (oder in der Küchenmaschine sehr fein hacken) und Ei, Butter und Semmelbrösel untermischen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Piment und Nelkenpulver würzen.

Die Zubereitung:

Eine Kastenform (28 cm) mit der Hälfte des fetten (grünen) Specks auslegen, die Seiten mit der restlichen Butter einstreichen. Die Masse in die Form füllen, mit den restlichen Speckscheiben belegen und die Form mit Alufolie abdecken. Die Form in einen großen Topf stellen, mit Wasser bis ca. 3cm unter den Formrand auffüllen und den Topf geschlossen auf den Herd stellen. Einmal aufkochen lassen und dann noch eine Stunde auf kleinster Flamme köcheln lassen. Die Form aus dem Topf nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und stürzen. Warm mit Salzkartoffeln und Remoulade oder kalt mit Gürkchen und Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit!