



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Schweineleberpastete

Maultaschen

Bayrischer Schweinsbraten in Biersauce mit Kartoffelstock und Rotkraut

Rote Grütze

Zutaten:

Zubereitung:

Schweineleberpastete

100 g	Schweineleber	
70 g	Schweinefleisch	mager
70 g	Speck	frisch grün
2 Stk.	Zwiebeln	fein gehackt
1 TL	Butter	
1 EL	Sahne	
2 cl	Cognac	
8 Körner	grüner Pfeffer	fein gerieben
1 Msp.	Piment	
1 Msp.	Thymian	getrocknet, fein gerieben
	Salz und Pfeffer	
	Bauchspeckscheiben	
	Salatblätter	

Die fein gehackten Zwiebeln im Butter hellbraun anbraten und auskühlen lassen.

Wichtig: Alle Zutaten nur gut gekühlt verarbeiten, da sonst keine homogene Farce entsteht.

Leber, Schweinefleisch und Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die restlichen Zutaten, inklusive Schalotten, mit der Fleischmasse gut vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Terrineform mit den Bauchspeckscheiben auslegen und mit dem Brät füllen. Bei 80°C im Wasserbad 45 Minuten garen. Gut auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und mit Baguette servieren. Dazu passt Cumberlandsauce.