AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	Herbst	Schweiz

BAUERNTERRINE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Liste der Zutaten ist lang. Diese sind sorgfältig aufzubereiten. Den Rest erledigt der Ofen. Auch deine Gäste werden begeistert sein. (+ Leber mind. 30 Min. marinieren)

ZUTATEN (10 PERSONEN)

150 g	Hühnerleber, gehackt	0.3 TL	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Marsala	0.3 TL	Oregano, gehackt
300 g	Schweinefleisch, gehackt	1 Pr	Cayenne-Pfeffer
300 g	Pouletbrust, gehackt	1	Eiweiss, verklopft
0.8 dl	Halbrahm	2 EL	Butter
0.5	Zitrone, Abrieb	1	Zwiebel, gehackt
1 Zehe	Knoblauch, gross	1 Bd	Schnittlauch
1.5 TL	Salz	1 Bd	Petersilie
		150 g	Champignons, braun

ZUBEREITUNG

1. Marsala unter Hühnerleber geben, mind. 30 Min. marinieren.
2. Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie in warmer Butter glasig anziehen. Ganz klein gewürfelte Champignons beigeben, gute 2 Min. mitdämpfen. Mischung beiseite stellen. Hühnerleber in derselben Pfanne kurz anbraten.
3. Ein ofenfestes Geschirr, in das die Terrinenform passt, mit Wasser füllen. Ofen auf 150° C vorheizen.
4. Alle Zutaten unter das Hühner- und Schweinefleisch arbeiten. In die Terrinenform füllen und glattstreichen.
5. Gedeckte Terrine im Wasserbad 75 Min. bei 150° C in den Ofen stellen. Kurz vor Ende der Garzeit Deckel wegnehmen. Mit Grillfunktion fertigbacken, so, dass Terrine eine Kruste bekommt.
6. Flüssigkeit der ausgekühlten Terrine weggiessen. Die Terrine ist eine Woche im Kühlschrank haltbar. Nach 2-3 Tagen mundet sie am besten. Mit Cumberland-Sauce servieren.