AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

TERRINE MIT POULET UND SCHWEINSWURST



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Füllung - von den Profis Farce genannt - zusammenstellen und schonend backen. Terrinen sind einfach vorzubereiten. Einmal kochen, Tranche für Tranche geniessen! (+4 Std. kühlen)

ZUTATEN (12 PERSONEN)

1 EL	Butter	3	Pouletbrust
600 g	Wurstmasse, Schwein	8 Tr	Speck, zum Bedecken
1	Ei	2 Bl	Lorbeer
2 EL	Cognac	1 Zw	Thymian

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Terrineform ausbuttern.
2. Pouletbrust in flache Streifen schneiden. Wurstmasse mit Ei und Cognac vermischen und sicherstellen, dass Masse ausreichend gewürzt ist. Ein Drittel der Wurstmasse in die Form füllen, dann mit einer Lage Pouletstreifen abdecken, wiederholen und mit dem letzten Drittel Wurstmasse abschliessen.
3. Terrine mit einer Lage Bratspeck bedecken. Thymianzweig und Lorbeerblatt auf die Masse legen.
4. Terrine 45 Min. backen. Lorbeerblatt entfernen und mind. 4 Std. kühl stellen. Mit Chutney oder Cumberland-Sauce servieren.

TIPP: Die Wurstmasse bestellt man beim Metzger oder man entnimmt sie rohen Schweinswürsten.