AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**25 Min.**	**Herbst**	**Frankreich**

FLEISCHTERRINE MIT HASELNÜSSEN UND COGNAC

Rezept: Marmiton, juillet-août 2010 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Hausgemachte Terrinen machen enorm Freunde. Tipp an alle Kochenden: Eine schöne Ecke für nächsten Tag zur Seite stellen! (+1 Std backen, +12 Std. kühlen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

50 g	Haselnüsse, ganz	1 Msp	4-Gewürze-Mischung
1	Zwiebel	2 EL	Öl, neutrales
600 g	Rindshackfleisch	200 g	Schweinsfilet
2	Ei	10 Tr	Bratspeck
0.5 dl	Cognac		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse in grössere Stücke zerschlagen und trocken leicht rösten. Zwiebel rüsten und fein hacken. Hackfleisch mit den Haselnüssen, den Zwiebeln, dem Ei, dem Cognac und der 4-Gewürze-Mischung, dem Salz und dem Pfeffer gut mischen.Â
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Das Schweinefleisch in Tranchen schneiden. Die Terrine einölen. Die Hälfte der Fleischmasse einfüllen und mit den Schweinefleischtranchen belegen. Salz und pfeffern.
3. Den Rest der Fleischmasse einfüllen. Terrine etwas zusammendrücken und quer mit den Specktranchen belegen. Enden zwischen Terrinewand und Farce stossen. Terrine mit Deckel schliessen.Â
4. Terrineform in eine grössere Form stellen und Wasser anfüllen. Für 1 Std. backen. Im geschlossenen Ofen erkalten lassen. Für weitere 12 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Cumberlandsauce servieren.Â