

Rezept

Bauernterrine

Ein Rezept von Bauernterrine, am 19.04.2024

Zutaten

600 g mageres Schweinefleisch	250 g Schweinebauch (ohne Schwarte)
1 TL grobes Salz	2 TL Pfefferkörner
4 Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 TL Butter	6 Stängel Oregano
je 50 ml Cognac oder Rum und Weißwein	100 g Sahne
2 Eier (Größe M)	je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver
sowie frisch geriebene Muskatnuss	Salz
etwa 100 g fetter Speck (in dünnen Scheiben)	2 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10-12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch 1-2 cm groß würfeln. Salz und die Pfefferkörner im Mörser leicht andrücken und unter das Fleisch mischen, 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
2. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Butter zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten. Oregano abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.
3. Das Fleisch in vier Portionen in der Küchenmaschine fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Schalotten, Knoblauch, Oregano, Cognac oder Rum, Wein, Sahne und Eier gründlich untermischen. Die Terrinenmasse kräftig mit Zimt, Nelke, Muskat und Salz abschmecken.
4. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 140 Grad). Eine ofenfeste, längliche Form mit Speckscheiben auskleiden. Terrinenmasse einfüllen, mit Speckscheiben bedecken und die Lorbeerblätter auflegen. Terrinenform in einen etwas größeren Bräter stellen und in den Zwischenraum bis zur Hälfte der Formhöhe heißes Wasser gießen. Den Bräter in den Ofen (Mitte) schieben und die Terrine etwa 1 1/2 Stunden garen.
5. Terrine in der Form erkalten und vor dem Anschneiden mindestens 1 Tag an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Dann in Scheiben schneiden und mit Mischbrot oder Brezeln essen.