

Rezept

Brotscheiben mit Leberpastete

Ein Rezept von Brotscheiben mit Leberpastete, am 07.11.2024

Zutaten

je 250 g Geflügel- und Kalbsleber, püriert	1 kleine Zwiebel
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian	4 Salbeiblätter
300 g weiche Butter	100 ml Marsala
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
40 ml Weinbrand	30 g eingelegte schwarze Trüffel
12 Scheiben Weißbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Leber in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Kräuter waschen und trockentupfen. 50 g Butter erhitzen, die Zwiebeln darin hellgelb anschwitzen. Leberwürfel mit den Kräutern hinzufügen und unter Rühren rasch goldbraun braten.
2. Die Lebermischung mit Marsala ablöschen, ein paar Minuten leicht köcheln lassen, salzen und pfeffern. Abkühlen lassen und die Kräuter entfernen.
3. Die Lebermasse durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Butter zu einer cremigen Masse vermengen. Mit dem Weinbrand abschmecken. Die Trüffel in winzige Würfel schneiden, unter die Farce heben. Diese in eine Terrinenform füllen und für 3-4 Std. kalt stellen. Auf dem gerösteten Weißbrot servieren.