

Rezept

Pasteten-Canapés

Ein Rezept von Pasteten-Canapés, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Cranberrys (frisch oder TK)	1 große Birne
1/2 große rote Chilischote	1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
50 g getrocknete Cranberrys	120 g brauner Zucker
100 ml Balsamico bianco	1 kleine Zimtstange
1 Gewürznelke	1/4 TL Salz
1 Baguette (ergibt 20 Scheiben)	200 g grobe Leberpastete (z. B. Ardenner)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberrys waschen und abtropfen bzw. antauen lassen. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Chili aufschneiden, entkernen, waschen und fein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit den getrockneten Cranberrys, Zucker, Essig, Zimt, Nelke und Salz in einen Topf geben, aufkochen und ca. 25 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.
3. Für die Canapés das Baguette in 20 Scheiben schneiden (Enden weglassen), mit der Leberpastete bestreichen und auf einer Platte anrichten. Kurz vor dem Servieren mit je ½ TL Chutney garnieren.