

## Rezept

# Rustikale Bauernterrine

Ein Rezept von Rustikale Bauernterrine, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Schweinefleisch (Rücken oder Schulter)	<b>200 g</b> Rind- oder Kalbfleisch (aus der Schulter)
<b>200 g</b> grüner Speck	<b>3</b> Wacholderbeeren
<b>2</b> Lorbeerblätter	je $\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran, Bohnenkraut und Thymian
<b>1 TL</b> Salz	Cayennepfeffer
grob gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>3 EL</b> Cognac (nach Belieben)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Butter	<b>150 g</b> Räucherspeck
<b>250 g</b> Kalbs- oder Schweineleber	<b>250 g</b> ungeräucherter, roher Bauchspeck in dünnen Scheiben
<b>1</b> Ei (Größe L)	<b>1 EL</b> gehackte krause Petersilie
<b>1 EL</b> eingelegter grüner Pfeffer	8-10 Zweige Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 TERRINENFORM (1,2 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und mit dem grünen Speck in kleine Stücke schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken, Lorbeerblätter grob zerschneiden und mit den getrockneten Kräutern, Salz, reichlich Cayennepfeffer, Pfeffer, Cognac sowie Fleisch- und Speckwürfeln in einer Schüssel mischen. Mit Frischhaltefolie verschließen und im Kühlschrank 12 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. 1  $\frac{1}{2}$  EL Butter in einem Pfännchen erhitzen, beides darin glasig andünsten, nicht bräunen. Abkühlen lassen. Inzwischen den Speck von der Schwarte befreien und fein würfeln. Leber trocken tupfen und in Würfel schneiden. Eine Terrinenform an Boden und Rändern rundum mit dem Bauchspeck auslegen, dabei möglichst etwas Speck am Rand überhängen lassen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Fleisch-Speck-Masse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte davon in kleine Stücke schneiden oder mit dem Blitzhacker nur grob zerkleinern (höchstens wie grobes Hackfleisch). Die andere Hälfte mit der Leber und der Hälfte der Zwiebelmischung durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker möglichst fein zerkleinern. Alles wieder mischen. Ei, übrige Zwiebeln, Petersilie und abgetropften grünen Pfeffer gründlich unterarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Thymian waschen, trocken schütteln, von 6 Zweigen die Blättchen abzupfen, fein hacken und ebenfalls unter die Masse mischen.

4. Fleischmasse in die Form füllen und glatt streichen. Überhängende Speckstreifen überschlagen und einige Speckstreifen quer darüberlegen, dazwischen die übrigen Thymianzweige. Ein Pergamentpapier in Größe der Form zuschneiden, mit übriger Butter bestreichen und mit der Butter nach unten auf die Terrine legen. Die Form mit einem Deckel verschließen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 1 Std. 10 Min. garen. Den Deckel der Form abnehmen und die Terrine offen noch 8-10 Min. garen, damit sie an der Oberfläche leicht bräunt. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fett an den Rändern sollte fest werden. Ist noch Flüssigkeit in der Form, diese abgießen und die Terrine im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.