Rezept

Terrine mit Schweinefleisch

Ein Rezept von Terrine mit Schweinefleisch, am 12.06.2025

Zutaten

1	weiße Zwiebel
20 g	Butter
500 g	durchwachsenes Schweinefleisch
250 g	Hähnchenlebern
2	Eier
2 EL	Cognac
	gemahlene Nelken
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Terrinenform (22 cm lang)
2	Knoblauchzehen
250 g	grüner Speck, in dünnen Scheiben
250 g	Kalbfleisch
250 g	gekochter Schinken in 2 dicken Scheiben
2 TL	eingelegter grüner Pfeffer
	1/4 TL gemahlener Piment
	gemahlene Muskatnuss
	Salz
1	Lorbeerblatt, 2 Thymianzweige und 1 TL rosa Pfeffer zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und jeweils sehr fein würfeln. Die Butter in einem Pfännchen erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauch zugeben und ebenfalls glasig werden lassen, vom Herd nehmen. Die Terrinenform großzügig über den Rand hinaushängend mit drei Viertel der Speckscheiben auslegen.

2. Das Fleisch von Sehnen und Flachsen befreien und in 2 cm große Würfel schneiden, 2 Std. zum Anfrieren ins Gefrierfach geben. Anschließend die Zwiebelmischung dazugeben und alles zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann in eine Schüssel geben. Den Schinken in Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Eier verquirlen. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen.

3. Eier, Cognac, Piment, je 1 Prise Nelken und Muskatnuss, die Zitronenschale und je 2 TL Salz und Pfeffer zum Fleisch in die Schüssel geben und ca. 5 Min. gründlich durcharbeiten. Zum Schluss den grünen Pfeffer daruntermengen. Die Farce herzhaft abschmecken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4. Ein Drittel der Fleischmasse in die Terrinenform füllen und die Hälfte der Schinkenwürfel darauf verteilen. Wieder ein Drittel Fleischmasse einfüllen, mit den restlichen Schinkenwürfeln belegen und die übrige Fleischmasse obenauf verstreichen. Den Speck darüberschlagen und mit dem übrigen Speck belegen. Zum Schluss den Thymianzweig, das Lorbeerblatt und die roten Pfefferkörner dekorativ obenauf legen.

5. Die Terrine mit einem Deckel oder Alufolie schließen. In die Fettpfanne des Backofens ca. 4 cm hoch kochend heißes Wasser einfüllen, die Terrinenform hineinsetzen. Die Terrine im heißen Ofen 70-80 Min. garen, bis der an den Rändern hochköchelnde Saft klar geworden ist.

6. Dann aus dem Ofen nehmen, den Deckel abheben und die Terrine lauwarm abkühlen lassen. Damit die Terrine schön kompakt wird, mit einem passenden Brettchen und einem 500-g-Gewicht beschweren. Im Kühlschrank mindestens 1 Tag durchziehen lassen. Zum Servieren vorsichtig aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.