

Rezept

# Wildschwein-Terrine

Ein Rezept von Wildschwein-Terrine, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Wildschweinfleisch (aus Nacken oder Keule)	<b>2</b> mittelgroße Zwiebeln
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>250 g</b> grüner Speck (ungeräucherter roher Rückenspeck vom Schwein)
<b>1 TL</b> Wacholderbeeren	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>100 g</b> Sahne
<b>4 EL</b> Orangenlikör (nach Belieben)	<b>2 EL</b> Orangenmarmelade
<b>1 TL</b> gemahlener Piment	<b>je 1 Msp.</b> Zimtpulver, gemahlene Nelken und frisch geriebene Muskatnuss
Salz	frisch gemahlener Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Weckgläser (à 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 1250 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch von Häutchen befreien. Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit Fleisch und Speck grob würfeln. Mit Wacholder und Chili durch den Fleischwolf drehen oder portionsweise mit dem Blitzhacker fein zerkleinern. Gummiringe der Weckgläser in warmes Wasser legen.
2. Fleischmasse mit Eiern, Sahne, Orangenlikör und -marmelade verrühren. Mit Gewürzen, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Masse in die sauberen Gläser verteilen und auf die Arbeitsfläche stoßen, damit eventuelle Luftblasen entweichen. Gläser mit Gummiringen und Klammern verschließen, in einen hohen Topf stellen, vollständig mit Wasser bedecken und zugedeckt bei kleiner Hitze in 2 Std. garen. Im Wasser abkühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 3 Monate haltbar.