Rezept

Wildterrine mit Pilzen

Ein Rezept von Wildterrine mit Pilzen, am 28.05.2025

Zutaten

100 ml	Portwein
50 g	getrocknete Morcheln
30 g	getrocknete Steinpilze
400 g	Leber
2	kleine Zwiebeln
1 Bund	Thymian
	Salz
	Backpapier für die Form
100 g	Sahne
100 g	altbackenes Brot
1,2 kg	Wildbret ohne Knochen
500 g	durchwachsener Speck
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 - 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Portwein und Sahne getrennt erwärmen. Morcheln mit Portwein übergießen und einweichen. Brot mit Sahne übergießen. Steinpilze zerbröseln, dazugeben und ziehen lassen. Aus einem 500 g-Stück Wildfleisch Stücke von ca. 2 cm Ø schneiden. Leber und Speck in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen.

2. Das übrige Wildfleisch im Wechsel mit Leber- und Speckstücken durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Diese Mischung mit Zwiebeln, Knoblauch und eingeweichtem Brot durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

3. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Lorbeerblätter fein zerbröseln. Morcheln abtropfen lassen, dabei den Portwein auffangen und durch ein Haarsieb gießen. Thymian, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Morcheln und Portwein unter das Fleisch mischen.

4. Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Eine Kasten- oder Pastetenform (ca. 3 l Inhalt) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Fleischteiges in die Form geben, die Form mehrfach aufstoßen. Fleischstücke einlegen und übrigen Fleischteig darauf verteilen. Die Form nochmals aufstoßen. Ein tiefes Backblech ca. 1 cm hoch mit kochendem Wasser füllen, in den Backofen (unten) schieben. Terrine hineinsetzen und in ca. 1 Std. 30 Min. garen.

5. Terrine herausnehmen und beschweren. Nach ca. 30 Min. die Flüssigkeit abgießen und für Saucen auffangen. Wieder beschweren und erkalten lassen.