

Geflügel Rezepte

Geflügelebercreme Aufstrich

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Aufstrich, Party, Geburtstag, Brot, Fest

500 g	Geflügeleber		Salz
150 g	Fetter Speck; (Rückenspeck)		Pfeffer
1	kleine Zwiebel	6	Cream-Sherry
2	Knoblauchzehen	250 g	Crème fraîche
40 g	Butter		Thymian; zum Garnieren
2	Essl. Thymianblättchen		

Leber und Speck fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Speck in der Butter auslassen, Leber, Knoblauch, Zwiebel und 1 Esslöffel Thymianblättchen dazugeben und anbraten.

Salzen, pfeffern und mit Sherry ablöschen. 1-2 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

Etwa 3/4 der Masse pürieren.

Crème fraîche, restliche Thymianblättchen und die übrige stückige Lebermasse unterheben. Nochmals würzig abschmecken.

In kleine Schälchen füllen, mit Thymian dekorieren. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Dazu: Bauernbrot - Pro Portion: 350 Kalorien