

Geflügel Rezepte

Schnelle Geflügelpastete

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Geflügel, Vorspeise, Gäste, Party, Geburtstag

2	Gegrillte Hähnchen; - fertig gekauft	Gemahlener Koriander Salz, Pfeffer
1 kg	Geflügelleber	80 ml Portwein (Tawny)
4 kleine	Zwiebeln	400 ml Süße Sahne
4 Essl.	Butter	Pistazienkerne zum Garnieren
	Thymian	Lorbeerblätter

Die Hähnchen häuten und in Stücke teilen, das Fleisch von den Knochen lösen. Die Geflügellebern waschen, putzen und trockentupfen. Die Zwiebeln pellen und hacken.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, Leber und Zwiebelwürfel darin anbraten, mit Thymian, Koriander, Pfeffer und Salz kräftig würzen und noch einige Minuten weiterbraten. Mit dem Portwein löschen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Hähnchenfleisch und die Leber samt dem ganzen Bratenfond durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen. Die durchgedrehte Masse mit der Sahne verrühren, abschmecken und kühl stellen.

Die Pastete mit den Pistazien bestreut und mit Lorbeerblättern verziert am besten in einem rustikalen Steinguttöpfchen servieren.

Frisches Weißbrot und ein Glas leichter Rotwein passen am besten dazu.