

Geflügel Rezepte

Geflügelpastete In Wein

Stichworte: Geflügel, Pastete, Wein

2 Hühnerschenkel
2 Brät
200 g Gänseleber
100 g Champignons

100 ml Sauternes Wein
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Für 2 Portionen: Hühnerschenkel entbeinen, mit einem Holzschlegel platt klopfen. Salzen und pfeffern.

Aus dem Brät und ein wenig Leber eine Füllung zubereiten, diese auf einem Geflügelstück verteilen.

Eine Scheibe Gänseleber in die Mitte legen, mit der zweiten Fleischscheibe abdecken.

Das Ganze in Alufolie einwickeln, mit den geputzten Champignons, dem Sauternes und der Sahne in einen Bräter geben.

Heiß werden lassen, dann 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Alufolie abnehmen, die Roulade in die Soße geben, etwa 12 Minuten dämpfen, bis die Soße von allein bindet.