

# Geflügel Rezepte

## Geflügel Schinken Terrine

Gattung: Geflügel, Pute, Pikant, Suppe, Eintopf

---

400 g Putenbrust	Pfeffer
250 g gekochter Schinken	Salz
300 g süße Sahne	100 g Frühlingszwiebeln
2 Eigelb	2 Eiweiß
Curry	200 g Champignons
Paprika	

---

Putenfleisch und Schinken durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Sahne und Eigelb verrühren und mit Curry, Paprika, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, die Hälfte unter die Fleischmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Champignons in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Fleischmasse in eine gefettete Kastenform (etwa 12 x 25 cm) füllen. Restliche Zwiebelringe und Champignons draufgeben, dabei ringsum 1 cm Rand frei lassen. Restliche Fleischmasse darauf verteilen, fest in die Form drücken und glattstreichen. Form mit Alufolie zudecken und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne in den kalten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 55 bis 65 Minuten, 10 Minuten 0. Sud abgießen. Terrine in der Form verschenken. Dazu schmeckt Remoulade.

Tipp: Besonders dekorativ sieht die Terrine in einer speziellen Terrinen- oder Pastetenform aus.