

Geflügel Rezepte

Geflügelleber Terrine Mit Ei

Gattung: Fleisch, Feste, Fleisch, Geflügel, Ostern

50 g	kleingeschnittenen - durchwachsenen Speck	6	- feingeschnitten Wacholderbeeren (oder - Salbei und Lorbeerbla
250 g	kleingeschnittene, frische - oder TK-Geflügelleber	1/2	Kästchen süsse Sahne Salz, Pfeffer adM Preiselbeeren
2	Essl. Butter		
2	Zwiebeln, feingeschnitten		
2	hartgekochte Eier,		

In einer gebutterten Pfanne den Speck mit der Leber anbraten, dann den Deckel auflegen und bei kleiner Hitze garen.

Pfanneninhalt in ein hohes Gefäß geben und mit der Sahne und den Wacholderbeeren pürieren. Pfeffern und salzen. Dann die gehackten Eier und fein geschnittenen Zwiebeln unterheben.

1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Preiselbeeren servieren.