Leberpastete mit Zwiebeln

Für den kleinen Hunger zwischendurch: das herzhafte Rezept für Leberpastete mit Zwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,1 h

Zutaten

400 g	Leber (vom Rind)
2 EL	Pflanzenöl
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Garnierung

4 Stk.	Tomaten
1 EL	Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Leberpastete mit Zwiebeln** den Grill des Backrohrs auf 180 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufkochen. Die Eier etwa 10 Minuten lang hart kochen, abschrecken und schälen.

2. Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auskleiden und die Rinderleber hineinlegen, salzen. Etwa 3 bis 4 Minuten lang grillen lassen, dann wenden und die andere Seite ebenfalls salzen. Anschließend so lange weiter grillen lassen, bis das Fleisch durchgegart ist. Abkühlen lassen.

3. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Einen Topf mit Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel auf mittlerer Stufe 10 bis 12 Minuten lang dünsten lassen. Anschließend mit der abgekühlten Rinderleber und den gekochten Eiern in den Mixer geben und durchquirlen. Die Masse in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer noch feiner pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Pastete in eine Form füllen, abdecken und mehrere Stunden kalt stellen. Anschließend aus der Form stürzen und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Leberpastete mit Zwiebeln vor dem Servieren mit frisch gehackten Kräutern und Tomatenscheiben garnieren. Dazu passt Weißbrot.