Geflügelleberpastete mit Portwein

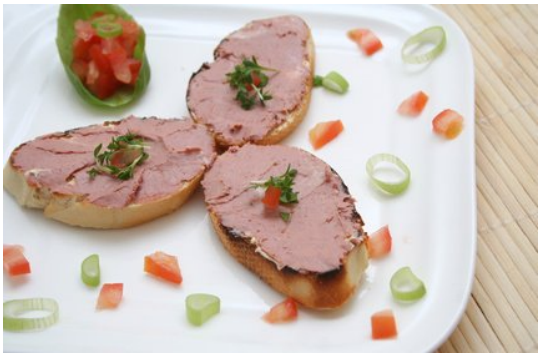
Zu besonderen Anlässen darf es auch mal ein raffiniertes Rezept sein. Diese Geflügelleberpastete mit Portwein begeistert durch das Spiel mit verschiedenen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

400 g	Hühnerleber
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Knoblauchzehe
400 ml	Schlagobers
80 ml	Portwein
	Salz
	Pfeffer
200 g	Butter
1 TL	Thymian

Zubereitung

1. Für die **Geflügelleberpastete mit Portwein** den Backofen auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen. Geflügelleber gründlich von den Sehnen befreien und zusammen mit dem Schlagobers, Eiern, Portwein und Knoblauch fein pürieren. Durch ein Sieb passieren, salzen und pfeffern. Pastete in eine große Terrinenform (alternativ: mehrere kleine Förmchen) füllen und im Backofen ca. 40 Minuten backen.

2. Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht braun werden lassen. Thymian fein hacken und in die Butter rühren. Die Pastete aus dem Ofen nehmen und mit der gewürzten Butter übergießen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Wenn die Butter fest ist, herausnehmen und servieren.

Tipp

Zur Geflügelleberpastete mit Portwein passt frisches Baguette und ein Zwiebel-Chutney.