Hühnerleberpastete

Dieses Rezept für Hühnerleberpastete ist ganz einfach. Selbst Kochanfänger können es problemlos zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Apfel
10 Zweige	Thymian
400 g	Hühnerleber
1 EL	Öl
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
250 ml	Schlagobers
0.5 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die Hühnerleberpastete Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Hühnerleber putzen und in grobe Stücke teilen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel darin kurz anbraten. Leber dazugeben und mitbraten, bis sie gut durch ist.

3. Schlagobers dazugießen und mit den Röststoffen verrühren, die durch das Braten entstanden sind. Thymian waschen, trockentupfen und fein hacken. Mit Thymian und Salz würzen. Einmal aufkochen lassen. Sobald die Apfelstücke weich sind, die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Leber etwas abkühlen lassen und dann alles mit dem Stabmixer zu einer Paste mit cremiger Konsistenz pürieren. In den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Tipp

Die frische Hühnerleberpastete schmeckt hervorragend auf geröstetem Weißbrot oder Toast.