Leberpastete

Ein vielseitiges Rezept für leckere Leberpastete, die zum Frühstück schmeckt oder das Büffet bereichert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1.5 kg	Leber
4 kg	Bauchfleisch
5 Stk.	Zwiebel
8 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zitronenschale

Zubereitung

1. Die **Leberpastete** lässt sich einfach zubereiten: Das Bauchfleisch und die Leber in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen.

2. Leber, Bauchfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenschale, Paprikapulver, Pfeffer und Salz zweimal fein faschieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Das Faschierte zufügen und gründlich durchbraten lassen. Vom Herd ziehen, kurz abkühlen lassen.

3. Sodann in sterile, hitzefester Gläser einfüllen, vollständig erkalten lassen und mit dem Deckel verschließen. Für etwa 90 Minuten bei 80 Grad dämpfen lassen. Die abgekühlten Gläser erst

nach ein bis zwei Tagen aus dem Topf nehmen. Man kann die Leberpastete aber auch sofort verzehren.

Tipp

Zur Leberpastete schmecken Weißbrotsorten.