

Wildschweinterrine

Weihnachten ist ein Fest der kulinarischen Köstlichkeiten. Und dieses Rezept für eine Wildschweinterrine gehört ganz sicher zu den Highlights der Festtage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

| | |
|------------|---------------------------------------|
| 800 g | Wildschweinfleisch |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 240 g | Speck |
| 1 TL | Wacholderbeeren |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 1 EL | Butter (für die Form) |
| 1 Handvoll | Semmelbrösel (für die Form) |
| 2 Stk. | Eier |
| 100 g | Schlagobers |
| 4 EL | Orangenlikör |
| 2 EL | Orangenmarmelade |
| 1 TL | Piment |
| 1 Prise | Zimtpulver |
| 1 Prise | Nelkenpulver |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

1. Für die Wildschweinterrine zunächst die Häutchen am Wildschweinfleisch entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Wildschweinfleisch und Speck in grobe Würfel schneiden. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Fleisch, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Wacholderbeeren und Chili vermengen und zusammen durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer grob pürieren. Eier, Schlagobers und Orangenmarmelade sowie -likör hinzufügen.
3. Die Fleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und mit Piment, Zimt, Nelken und Muskatnuss abschmecken. Eine Terrinenform mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
4. Die Fleisch-Mischung gleichmäßig in die Terrinenform füllen und glattstreichen. Ca. 90 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Terrine in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Die Wildschweinterrine eignet sich auch hervorragend als kulinarisches Mitbringsel. Hierzu füllt man die Fleischmasse in Weckgläser, die vollständig mit Wasser bedeckt 2 Stunden lang bei kleiner Hitze gegart werden.