

Bauerterrine

Kategorien: Terrine, Pute, Schwein, Metzgerei

Zutaten für: 1 Terrine

2		Altbackene Semmeln
300		Truthahnbrust
2		Pflanzenöl
120		Fetter Bauchspeck
2	klein.	Zwiebeln
100		Geschälte Pistazien
100		Gekochter Schinken
3		Wacholderbeeren
2		Knoblauchzehen
600		Faschiertes Schweinefleisch
		Salz, Pfeffer
		Majoran
2		Eier
4		Cognac
20		Dünne Scheiben Bauchspeck;
		Bis 1/4 mehr

ZUM GARNIEREN

Preiselbeersauce
Eichblattsalat

Anleitung:

Semmeln in Wasser einweichen. Zwiebeln schälen, fein schneiden. Truthahnbrust in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln in Öl kurz anbraten. Sparsam salzen und beiseite stellen. Speck in kleine Würfel schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Wacholderbeeren und die geschälten Knoblauchzehen zerdrücken. Semmeln gut ausdrücken.

Faschiertes mit den zuvor benötigten Zutaten, den Pistazien, den übrigen Gewürzen, den beiden Eiern und Cognac vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Kastenform mit den Speckscheiben auslegen, Abschnitte der Scheiben seitlich überhängen lassen. Die Fleischmasse einfüllen und mit den Speckscheiben abdecken. Die Terrine auf der untersten Schiene im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr in einer mit Wasser gefüllten Bratenform 75 Minuten pochieren.

Die Terrine über Nacht auskühlen lassen. Mit Preiselbeersauce und Eichblattsalat garnieren.

Quelle:

Alois Mattersberger Frisch gekocht ist halb gewonnen,
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann