

## Hühnerleberterrine (terrine au foie de volaille)

Eine Terrine ist eine feuerfeste Schüssel aus Steingut oder Porzellan. Sie ist die Namensgeberin der Gerichte, die in ihr zubereitet werden. Terrinen müssen wenigstens 24 Stunden vor dem Servieren zubereitet werden, damit sie gut durchziehen können.



### Für 8 Personen:

220 g Hühnerleber  
90 g trockene altbackene Brötchen  
ohne Rinde  
345 g Hühnerfleisch, durch den Fleischwolf  
gedreht  
2 Knoblauchzehen, durchgepresst  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
1 EL Brandy  
1 EL Portwein  
1 EL gehackter Oregano  
1 EL gehackte glatte Petersilie  
1 EL gehackter Rosmarin  
1 großes Ei, leicht verquirlt  
4 Scheiben magerer Speck

**Vorbereitung:** 20 Minuten

Backofen auf 190°C vorheizen.  
Die Leber grob hacken. Zusammen mit den zerkleinerten altbackenen Brötchen in eine Schüssel geben und beides kneten, bis sich die Masse zu einer Kugel formen lässt. Hühnerfleisch, Knoblauch, Pfeffer, Brandy, Portwein, Kräuter und Ei hinzufügen und alles gut vermischen.  
Eine grosse feuerfeste Form oder eine Brotform (ca. 25cm x 15cm x 6cm) mit den Speckscheiben auslegen. Die Lebermischung gleichmässig auf dem Speck verteilen und mit einem gut schliessenden Deckel oder mit Alufolie zudecken.

**Zubereitung:** 1Std.20 Min.plus 12 Std. Kühlzeit

Die Terrinenform in eine mit Wasser gefüllte Backform stellen. Das Wasser soll 5cm an den Seiten der Terrinenform hochstehen. Die Terrine 1 1/4 Stunden backen. Den Deckel abnehmen und ausgetretenes Fett vorsichtig abschütten. Die Terrine bedecken und 12 Stunden oder über Nacht kalt stellen

Mit frischem Baguette servieren.