Leberpastete nach Illy

Kategorien:	Buffets, Dips, Einmachen, Fleischgerichte, Schweinefleisch, Single, Snacks, Soßen, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

500 g Schweineleber
4 EL Portwein
250 g Mageres Kalbfleisch
1 Lorbeerblatt
Rosmarin, Majoran
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Cognac
1 Zwiebel
30 g Butter
200 g magerer, roher Schinken
200 g Speck

Zubereitung

Leber mit Portwein 3 Std ziehen lassen.
Fleisch klein schneiden und mit Gewürzen und Cognac abschmecken.
Kleingehackte Zwiebel in Butter andünsten und danach mit Fleisch, Speck und Leber durch den Wolf drehen.
In Gläser füllen und 90 min bei 98°C einkochen.