Leberpastete auf französische Art

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



Zutaten

400 Gramm Rinder- oder Schweineleber
200 Gramm Schweinefleisch; gekocht
150 Gramm Speck durchwachsen
1 Lorbeerblatt
Thymian getrocknet
Majoran
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Likörglas Weinbrand Oder Calvados
Salz
Pfeffer
1 Packung Tk-Blätterteig oder selbstgemachter Bätterteig aus 200g Mehl
1 EL Butter
Preiselbeeren

Zubereitung

Leber, Schweinefleisch und die Zwiebel durch den Mixer oder Fleischwolf geben.
Den gewässerten Römertopf buttern.
Blätterteig so ausrollen, dass damit die Tonform ausgeschlagen und noch ein Deckel bereitet werden kann.
Den Blätterteig in die Tonform legen.
Darauf dünne Scheiben von durchwachsenem Speck geben.
Die durchgedrehte Fleischmasse mit dem zerriebenen Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, der gepressten Knoblauchzehe, Weinbrand oder Calvados, Salz und Pfeffer würzen und die Pastete damit auffüllen.
Mit Blätterteig abdecken.
Römertopf schliessen.
In etwa 75 Minuten bei 200 °C in der Röhre garen.

Dazu serviert man Presielbeeren!

Die Leberpastete schmeckt warm und kalt vorzüglich. Dazu reicht man viel Salat und Wein!
Keine Schlankheitsdiät!
Eventuell ür reine Fett- und Eiweisskuren geeignet, wenn der Blätterteigmantel nicht gegessen wird.