

Geflügel Rezepte

Schnelle Geflügelpastete Mit Portwein

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Geflügelgerichte, Geflügel, Pastete, Pikant, Herzhaft

1	Hähnchen, fertig gegrillt, -oder Geflügelreste	Gemahlene Koriander Pfeffer aus der Mühle
500 g	Geflügelleber	Salz
2	kleine Zwiebeln	4 cl Portwein
2	Essl. Butter	200 g Süße Sahne
	Thymian	
	Zum Garnieren	
	Pistazienkerne	Lorbeerblätter

Die Geflügelreste ohne Haut und Knochen in Stücke teilen, die Lebern waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln pellen und hacken. In einer Pfanne die Butter zerlassen, Lebern und Zwiebelwürfel darin anbraten, mit Thymian, Koriander, Pfeffer und Salz kräftig würzen und noch einige Minuten weiterbraten. Mit dem Portwein löschen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Hähnchenfleisch und die Lebern mit dem gesamten Bratenfond durch den Fleischwolf drehen (feine Scheibe). Die durchgedrehte Masse mit der Sahne verrühren, abschmecken und kühl stellen.

Die Pastete mit den Pistazien bestreuen und mit Lorbeerblättern verziert servieren. Frisches Weißbrot und ein Glas leichter Rotwein passen am besten dazu.

Variationen: Kleingeschnittener Schinken oder gehackte Nüsse oder Mandeln verändern den Geschmack. Cognac anstatt des Portweins.

Die Pastete lässt sich auch einfrieren.