

Weihnachtsbacken Rezepte

Kaninchenpastete

Gattung: Fleisch, Kalb, Kaninchen, Menü, Pastete, Weihnachten

200 g	Weißbrot,	1	große Zwiebel (gehackt),
1/8 Liter	Sahne,	2	Eier,
1 kg	Kaninchenfleisch (oder -Kalbfleisch),	2 cl	Cognac,
500 g	Speck,	100 g	Pistazien,
60 g	Butter,		Salz,
1 Bund	Petersilie,		Pfeffer,
1/2 Bund	Majoran,	2 Essl.	Semmelbrösel,
150 g	Champignons,	2	Lorbeerblätter

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Weißbrot würfeln und in der Sahne aufweichen. Gut gekühltes Kaninchenfleisch und Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfes passieren. Kräuter und Champignons grob hacken, mit der Zwiebel in Butter dünsten. Abkühlen lassen und zusammen mit der Brot-Sahne-Mischung durch den Wolf drehen. Mit Eiern, Cognac, Pistazien und Gewürzen zum Fleisch geben und vermischen. Die Masse sollte gut abbinden, evtl. nachwürzen.

Pastetenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Fleischmasse einfüllen und mit Lorbeerblättern garnieren. Die Pastete im Wasserbad 75 Minuten gar ziehen lassen. In der Form oder auf einer Platte anrichten.