

Hühnerleber-Aufstrich

300g Geflügelleber
2 Schalotten
1EL Butter
180g Butter (geschmolzen)
150ml Portwein
Salz
Bunter Pfeffer
1 kleiner Bund Thymian



Zubereitung:

Die Leber von den Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden.

Die Schalotten in kleine Würfel schneiden.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leber für ca. 3 Minuten auf jeder Seite anbraten. Danach die Leber herausnehmen und beiseite stellen.

Die Schalotten in der Pfanne anschwitzen und danach mit dem Portwein ablöschen. Die Schalotten und den Portwein 5-8 Minuten einreduzieren lassen.

Die Leber mit den Schalotten in eine Küchenmaschine geben und pürieren. Währenddessen langsam die geschmolzene (nicht zu heiße) Butter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Die Leberpastete in ein Glas füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!

(Alex Stranig, 7.9.2015)