

EPISODE 33 - DEFTIGE FLEISCHTERRINE

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg gehacktes Schweinefleisch
400 g Hähnchenbrust
200 g Speckstückchen
24 Frühstücksbaconstreifen
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL frische Thymian
1 TL frische Salbei
4 Lorbeerblätter
2 TL Salz
1 TL weißer Pfeffer
¼ TL Piment
2 EL Dijon-Senf
2 EL Medium Sherry
1 Ei

1 Handvoll Petersilie, grob gehackt
1 Tasse Rotweinessig
1 EL Salt
3 rote Zwiebeln

Methode:

In einer großen Rührschüssel Schweinefleisch, Hühnchen und Speckwürfeln vermischen. Füge Zwiebel und Knoblauch, Salbei und Petersilie, Salz, Pfeffer und Piment, Sherry, Senf und Ei die hinzu.

Gut mischen.

Terrinenform mit Speckstreifen entlang der Seiten überlappend auslegen.

Fülle die Form mit der Mischung und drücke alles nach unten, um Luftblasen zu entfernen. Lege die Lorbeerblätter in die Oberseite der Terrine und decke sie mit dem Speckstreifen ab.

Terrine mit Aulfolie zudecken.

Ofen auf 150 ° C vorheizen und die Terrine 1 bis 1 ½ Stunden im Wasserbad garen.

Die rote Zwiebeln, salz und Essig in einen Schüssel geben und gut mischen.

Mit Plastikfolie abdecken und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.

Die Zwiebeln in eine saubere Schüssel geben, Petersilie hinzufügen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.