# **GEFLÜGEL**LEBER **TERRINE** MIT **COGNAC**



TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE AU COGNAC

Rezept für 10 Personen

| ZUTATEN | ZUBEREITUNG |
|---|---|
| 500 g Geflügelleber<br>400 g flüssige Butter<br>4 cl Cognac<br>Pfeffer und<br>Thymian<br>18g Pastetensalz | Geflügelleber im Mixbecher fein mixen. Flüssige Butter (nur lauwarm) zugeben. Mit Cognac verfeinern und würzen. |
| 1 Orange<br>1 Sträusschen Thymian | Terrine mit Orangenscheiben und einem Sträußchen Thymian belegen. Abdecken und im Ofen bei 90°C ca. 1 Stunden garen. Nach dem Auskühlen die Garnitur entfernen. |
| 30 g grünen Pfefferkörnern<br>1 dl Sulze | Die ausgekühlte Terrine mit grünen Pfefferkörnern belegen und mit Sulze aufgiessen. Über Nacht durchkühlen lassen, in Scheiben schneiden und schön anrichten. |

Eine sehr feine Leberterrine, welche auch mit Kalbs- oder Kaninchenleber zubereitet werden kann

Culinarium

