



Kalbsleberterriner „Münsterländer Art“

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Die rustikale Bauernterriner, althergebrachte, neue überdacht!

Zutaten

- 400 g frische, abgezogene, entsehte Kalbs - oder Färsenleber
- 150 g schieres Kalbfleisch aus der Schulter
- 150 g frischer "grüner Speck" für die Masse
- 150 g "grüner Speck" in dünnen Scheiben zum Auslegen der Form
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 3/8 l Sahne
- 1 Tl Pastetengewürz
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 30 - 40 g Rosinen
- 2 ganze Eier
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleines Bündel krause Petersilie, gehackt
- Je ein Zweig frischer Majoran und Thymian, gezupft, gehackt
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Rosinen waschen und einen Tag vorher in Cognac legen. Das Weißbrot in Würfeln ohne Rinde in der Sahne einweichen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Kräuter hacken.

Schritt4

Die Farce:

Schritt5

Das gut gekühlte Kalbfleisch, der grüne Speck und 300 g von der Kalbsleber durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen, anschließend das eingeweichte Weißbrot.

Schritt6

Die Masse mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Pastetengewürz und der geriebenen Knoblauchzehe, sowie dem Cognac würzen.

Schritt7

100 g der verbliebenen Kalbsleber, für die Einlage: in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter anbraten, absteifen" lassen.

Schritt8

Die gehackten Schalotten, Petersilie, Majoran und Thymian dazu geben. Salzen, pfeffern, etwas auskühlen lassen, zur Leber geben. (Soll als grobe Einlage gut sichtbar sein)

Schritt9

Alles mit den Eiern zu einem glatten, homogenen Fleischteig verarbeiten, und die eingelegten Rosinen unterheben.

Schritt10

Die Terrinenform, (es geht auch mit einer Kuchenform) mit den Scheiben von grünem Speck auskleiden und die Masse einfüllen.

Schritt11

Die Form gut aufstoßen, damit keine Luftlöcher entstehen.

Schritt12

Der Garprozess:

Schritt13

Die Pasteten- oder Kuchenform auf das tiefe Backblech setzen und

Schritt14

2 cm hoch mit Wasser aufgießen. Für ca. 80 min. in den auf

Schritt15

180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt16

Während des Garens beobachten, ev. mit Silberfolie abdecken.

Schritt17

Einen Tag gut auskühlen lassen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

In rustikalen, fingerdicken Scheiben anrichten und einen herzhaften Senfdipp dazu geben. Mit frischen, bunten Salaten oder etwas Sauergemüse wie: Kleine Cornichons, eingelegte Paprikastückchen und Silberzwiebeln servieren.

Schritt20

Dazu passt: Röstbrot, Stangenbrot, Nussbrot und gesalzene Landbutter.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht, neue überdacht, rustikal, schmackig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsleberterriner-muensterlaender-art/>