



# Süß-saure „Gelderländer Speckterriner“ mit Zwiebeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Eine zünftig, rustikale Köstlichkeit für den der den kleinen Arbeitsaufwand nicht scheut!

## Zutaten

- 500 g ausgesucht magerer Gelderländer Speck
- 200 g Zwiebeln in 1/ 2 Scheiben
- 4 - 5 El weißen Balsamico
- Gewürze: 3 Lorbeerblätter, 3 - 4 Nelkenköpfe, 5 - 6 Pfefferkörner, etwas Kümmel, Salz, Pfeffer, etwas Zucker,
- Pro Liter Aspik ca. 8 - 9 Blatt Gelatine, eingeweicht

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Kochendes Salzwasser mit den Scheibenzwiebeln, Weinessig, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, Kümmel, und Salz versehen, den Speck dazu geben.

### Schritt3

Die Zwiebelscheiben nach ca. 5 min. mit einer Schaumkelle herausnehmen, ca.35 - 40 min. köcheln lassen, prüfen, heraus nehmen, erkalten lassen.

### Schritt4

Den Fond passieren, entfetten und mit Weinessig und Zucker kräftig nachschmecken.

## **Schritt5**

Pro l Flüssigkeit 7 - 8 Blatt ausgedrückte Gelatine verrühren, abkühlen, anziehen lassen.

## **Schritt6**

Der Aufbau der Terrine:

## **Schritt7**

Die Terrinenform oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auskleiden. Einem ca. cm dicken „Boden „ausgießen“, erkalten lassen; die Festigkeit prüfen.

## **Schritt8**

Die Schwarte und ev. Knorpel vom Speck entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

## **Schritt9**

Als erste Schicht bündig in die Terrinen oder Kuchenform legen, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben. Nun folgt eine Schicht der sauren, gedünsteten Zwiebeln. Erst jetzt, mit dem Aspik aufgießen, kalt stellen, anziehen lassen.

## **Schritt10**

Diesen Vorgang wiederholen, bis die Terrinen oder Kuchenform gefüllt ist. Mindestens 3 - 4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, bevor sie gestützt werden kann, absolut empfehlenswert, die Terrine am Vortag zu setzen

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Terrine stürzen, mit der Klarsichtfolie kein Problem.

## **Schritt13**

In zünftige Scheiben schneiden, mit vielen frischen Salaten nach der Saison anrichten.

## **Schritt14**

Dazu eine rustikale Pfanne Bratkartoffeln, sowie

## **Schritt15**

einem frisch gezapften Bier und einem eiskalten Weizenkorn servieren.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** bodenständig, für jeden tag, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suess-saure-gelderlaender-speckterrinen-mit-zwiebeln/>