Leberpastete

ZUTATEN

200 g Frühstücksspeck in Scheiben

400 g Schweinsleber

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

½ TL Kräuter der Provence

1 Ei

3 EL Rotwein

ZUBEREITUNG

Eine Pastetenform mit der Hälfte des Frühstücksspecks auslegen, Scheiben über den Rand hängen lassen.

Restlichen Frühstücksspeck, Leber, Zwiebeln und Knoblauch einmal durch den Fleischwolf drehen.

Mit Gewürzen, verquirltem Ei, Rotwein, etwas Salz und Pfeffer gut verrühren.

In die Pastetenform füllen, glattstreichen und die Speckscheiben darüberlegen.

1 ½ Stunden im Wasserbad im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad backen.

Leicht beschwert erkalten lassen.

© 8-Leberpastete.docx