

WILDLEBERPASTETE

Ich erwerbe nicht jedes Stück, das ich erlege. Das kleine Jägerrecht (Innereien) fällt aber in jedem Fall beim Aufbrechen an. Sofern es der Schuss zulässt und es sich um ein junges, gesundes Stück handelt, behalte ich deshalb gerne die Leber, um meine Lieblingspaste zu machen. Einfach auf ein frisches Stück Schwarzbrot geschmiert, etwas feingehackter Schnittlauch drauf.... himmlisch! Das Rezept variiere ich immer etwas, und das Ganze ist ziemlich einfach und schnell fertig.

Zutaten:

300g frische Leber (Rehkitz, Hirschkalb, Frischling)

110g weiche Butter

Gewürze (Thymian, Pfeffer, nach Geschmack)

Salz

Optional: gedünstete Steinpilzstücke, getrocknete und gehackte Preiselbeeren, fein geschnittene getrocknete Tomaten, Calvados, Whiskey etc.

Zubereitung:

Leber waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfelig schneiden und mit etwas Butter kurz glasig anbraten. Leberstücke dazugeben und kurz rundum garbraten. Pfeffer und Thymian zugeben. Pfanne vom Herd nehmen, nach Geschmack salzen. 100g weiche Butter zugeben und mit Mixstab oder in der Moulinette fein pürieren. Geschnittene und gedünstete Steinpilze oder andere Zutaten untermischen. Fertige heiße Pastetenmasse in Schraubdeckelgläser füllen, verschließen und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Leberpastete kühl lagern, geöffnete Gläser innerhalb einiger Tage genießen.

Gutes Gelingen wünschen Marlene und Gustav aus Thüringen!