

Pilzterriner

Ein Rezept von Peter Buser

Für eine Form von etwa 1 Liter Inhalt Empfehle ich folgendes Grundrezept:

Zutaten:

150g Pouletfleisch,

200g Rahm,

Salz, Pfeffer aus der Mühle, 500g frische Pilze

(z.B. Steinpilze, Eierschwämme, Morcheln etc.)

30g Bratbutter, 40g Zwiebeln fein gehackt,

2 EL Peterli gehackt.

Zubereitung:

Pouletfleisch klein schneiden, würzen, mit Rahm vermischen und etwa eine halbe Stunde in den Tiefkühler geben.

Anschliessend zweimal durch den Fleischwolf (feine Scheibe) oder besser im Cutter fein mixen und kalt stellen.

Pilze grob schneiden,

mit den Zwiebeln in der heissen Butter anbraten und würzen.

Gut abtropfen und erkalten lassen, danach unter die Farce mischen.

Peterli zugeben und abschmecken.

Die Farce in eine gefettete Terrinenform geben oder in einer

Alufolie zu einer Wurst rollen.

In 80 Grad heissem Wasserbad etwa 30 Min. pochieren.