



BERSTECHEER

Wildschweinpastete

Zutaten (für 4 Personen)

750 g Wildschweinkeule
(ohne Knochen)
250 g Schweineleber
4 Wacholderbeeren
6 cl Gin
1 Brötchen
1 Tasse heiße Milch
100 g Speck am Stück
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Majoran
20 Scheiben fetten Speck
Tomaten
Petersilienzweige

Zubereitung

Keule waschen, trockentupfen und würfeln. Leber häuten und würfeln. Mit den zerdrückten Wacholderbeeren bestreuen und mit Gin beträufeln. Zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen. Brötchen würfeln, mit der Milch übergießen und ziehen lassen. Speck und die Zwiebeln würfeln. Fleisch, Leber, Speck, Zwiebeln und das ausgedrückte Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Eine Pastetenform mit zwei Dritteln des in feine Scheiben geschnittenen Specks auslegen, den Fleischteig einfüllen und glatt streichen. Mit den restlichen Speckscheiben belegen, mit Alufolie abdecken und im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 70 bis 80 Minuten garen. Die Pastete erkalten lassen, stürzen, in Scheiben schneiden, anrichten, mit Tomatenecken und Petersilienzweigen ausgarnieren und sofort servieren. Dazu schmeckt eine Cumberland Sauce und französisches Baguette.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de