Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KANINCHENTERRINE MIT PFLAUMEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Klassische Terrinen mit Fleisch und trockenen Früchten wie diese Kaninchenterrine mit Pflaumen kommen immer beim „Apéro dinatoire“ (also das französische Abendbrot mit Gästen) sehr gut an.

Hier habe ich es sehr traditionell gehalten und meine Terrine mit Pruneaux d’Agen zubereitet. Das Rezept funktioniert aber genauso gut mit Softaprikosen oder Feigen. Ihr könnt es also gern nach euren Vorlieben variieren.

Beim Fleisch habe ich mich für Kaninchen entschieden, aber Hähnchen oder Puten würden auch gut funktionieren, da beide ein sehr mageres Fleisch sind.

Terrine zu Hause selber zu machen, ist sehr einfach und ich hoffe, ihr traut euch, dieses mal diese französische Spezialität zu probieren.

Bei diesem Rezept wird einfach alles grob gehackt und geschnitten, gemischt und gekocht. Es ist eine „rustikale Kaninchenterrine“ mit großen Fleischstückchen.

Perfekt für alle, die **keinen Fleischwolf** haben und trotzdem eine leckere Terrine kochen möchten.

Diese Kaninchenterrine wird kalt serviert auf einem Stück Baguette. Die Textur ist sehr grob, deswegen kann man sie sehr gut mit einem Salat als Vorspeise servieren.

Tipp: Die Terrine schmeckt am besten 1 bis 2 Tage nach dem Kochen und sollte immer im **Kühlschrank** gelagert werden. Sie hält sich frisch bis zu **5 Tage** und kann problemlos **eingefroren** werden.

Zutaten für 1 Kaninchenterrine mit Pflaumen für etwa 8 Personen:

Kaninchenfleisch 500 g, 250 g Schweinegulasch, 150 g Pruneaux d’Agen (Agen-Pflaumen), 1 Zwiebel, 10 g Butter, 1 Ei (M), 1 dicke Scheibe Toastbrot, 50 g Sahne, 1/2 TL feines Salz, 1/4 TL schwarzer Pfeffer, 1/4 TL Knoblauchpulver, 1 TL 4-Gewürzmischung, 1 TL Bouquet garni, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt

Hinweis: ich habe meine Terrine in eine kleine Baeckeoffe Form gekocht. Meiner Form war 24 cm groß, aber wie ihr es sehen könnt, war sie nicht ganz voll.

1- Das Kaninchenfleisch von den Knochen trennen und in kleine Stücke schneiden. Das Schweinefleisch und die Agen Pflaumen (außer 5 große) ebenfalls klein schneiden.

2- Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in Butter und den Nelken anbraten. Der Nelke herausfischen.
In eine große Schüssel beide Fleischsorten mit den klein geschnittenen Pflaumen und den gebratenen Zwiebeln geben.

Die Brotscheibe klein schneiden und mit Sahne anweichen. 2-3 Minuten ziehen lassen und dann in die Fleischmischung geben.

3- Jetzt nur noch die 4-Gewürz-Mischung, Bouquet garni, Salz, Pfeffer, Knoblauch und das Ei dazugeben und alles gut durchkneten.

4- Die Fleischmasse in eine große Pastetenform oder eine kleine Baeckeoffe-Form geben und drücken. Die restlichen Pruneaux d'Agen (Agen Pflaumen) groß schneiden und auf die Pastete legen zusammen mit dem Lorbeerblatt.

Backen: 170°C für 1 Stunde 20 Minuten.

Hinweis falls ihr ein Backthermometer habt: Die Mitte der Terrine sollte 80°C erreichen.

Et Voilà!

So saftig und lecker!

Die perfekte Kaninchenterrine für einen Abend mit Freunden mit einer sehr guten Rotweinflasche.

Ich wünsche euch Bon Appétit damit!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de