Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HÄHNCHEN TERRINE MIT GRÜNEM PFEFFER

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Terrinen oder Pasteten sind immer eine gute Idee für ein großes Menü oder Buffet.

In Frankreich werden sie oft in einer großen Terrinenform zubereitet und einfach mit Brot und Cornichon als Vorspeise oder Aperitif serviert.

Ich liebe es, Terrinen, Pasteten oder Brotaufstriche zuzubereiten, wenn wir viele Gäste zu Hause haben. Es ist einfach so praktisch und ich kann es immer im **Voraus zubereiten**. Bei einer Terrine ist es sogar noch besser, weil man sie **einfrieren kann**!

Für dieses Rezept habe ich das traditionelle Rezept für „**Terrine mit grünem Pfeffer**“ verwendet.

Sie schmeckt wie bei meinem Opa! Dazu ein riesiges **Landbrot** und **Rotwein** auf einer Tischdecke mit rotem Vichy-Muster, alte Taschenmesser zum Schneiden. Das ist für mich das echte, tiefe Frankreich: **rustikal**, ohne **Chichi** und deshalb so **authentisch**.

Was ist das Besondere an dieser Hähnchen-Terrine mit grünem Pfeffer?

Es ist eine Terrine, das heißt, man **schneidet** „**Scheiben**“ davon ab und legt sie aufs Brot. Es wird nicht auf dem Brot geschmiert, weil es nicht weich ist.

Man kann diese **Hähnchen-Terrine mit** grünem Pfeffer, mit **Baguette** oder Landbrot genießen, aber auch als **Vorspeise mit einem Salat**.

Die Terrine wird **immer kalt gegessen**. Sie eignet sich hervorragend für ein **Buffet**, wo sich jeder ein Stück abschneiden kann.

Meine Oma hat für ihre Terrine gerne die **Reste vom Hühnerbraten** genommen. Und dazu das ganze Fett und den Bratenfond! Klingt komisch, aber das gibt der Terrine einen **tollen Geschmack**.

Fragen, die ihr euch sicher stellen werdet:

Welches Fleisch soll ich für die Terrine nehmen?

Als Schweinefleisch empfehle ich euch für dieses Rezept einfach **Gulaschfleisch** zu nehmen, um die grobe Textur der Terrine zu erhalten. Wer es etwas feiner mag, kann direkt **gehacktes Schweinefleisch** nehmen. Vorsicht, dann wird die Terrine **viel fettiger.**

Für den Hähnchenanteil habe ich **Brathähnchenfleisch** genommen. Genauso gut kann man auch „**Pulled Chicken**“ nehmen.

Warum wird das Fleisch für diese Terrine nicht durch einen Fleischwolf

gedreht?

Ich wollte dieser Terrine einen **rustikalen Charakter** verleihen und sie wie mein Großvater zubereiten: mit kleinen und **groben Stücken**.
Wer seine Terrine jedoch feiner mag, kann das Schweinefleisch durch einen Fleischwolf geben und das Hühnerfleisch vollständig zerkleinern.

Warum kommt eingeweichtes Brot in die Terrine?

Ich weiche oft etwas Brot mit Sahne ein, um der Terrine **Feuchtigkeit** zu geben. Bei magerem Fleisch (Schwein und Huhn) ist es sehr ratsam, wenn kein zusätzliches Fett (wie Speck) in das Rezept reinkommt.

Gibt es keinen Wein in der Terrine?

Nein, in diesem Rezept wird **kein Wein** oder Alkohol verwendet. Man kann aber einen Schuss Weißwein dazugeben.

Soll die Terrine mit oder ohne Deckel gebacken werden?

Das hängt davon ab, welches Ergebnis man erzielen möchte.
Wenn man mit Deckel backt, **bleibt Saft** in der Terrine. Ohne Deckel wird die Terrine **fester**.

Hinweise: Bitte die Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten.

Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Garzeit und die Gartemperatur aus. Also bitte das Fleisch 30 Minuten vorher auf den Arbeitstisch stellen.

In welcher Form kann ich eine Terrine zubereiten?

Es gibt viele verschiedene Terrinenformen. Hier wird es eine Fleischterrine ohne Teig, die direkt in der Form geschnitten wird zubereiten.
Die Form muss also:

- der Menge der Terrine angepasst sein.
- Keine Beschichtung haben, weil man hineinschneiden wird.
- Aus Porzellan, Weißblech oder Glasfaserkunststoff sein.
- Sie muss die Temperatur und die lange Garzeit aushalten.
- Tiefgekühlt werden können.

Jetzt geht es zum Rezept…

Zutaten für eine Hähnchen Terrine mit grünem Pfeffer:

500 g Schweinefleisch, 400 g gebratenes Hühnerfleisch, 60 g grüner Pfeffer, 1 Zwiebel, 10 g Butter, 1 Scheibe Toastbrot, 2 Eier (M), 50 g Sahne, 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, Muskatnuss, 1 Teelöffel Bouquet garni, 1/2 Teelöffel Salz.

+ Bratenfond oder Fett, falls vorhanden.

Utensilien: Auflaufform Exoglass 18 cm, Muskatnussreibe.

1- In einer Pfanne die Butter zerlassen und die klein geschnittene Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke andünsten.

Das Schweinefleisch klein schneiden. Das Hühnerfleisch grob hacken oder schneiden. Alles in eine Schüssel geben, umrühren. Die gebratene Zwiebel dazugeben, den restlichen Bratenfond oder das

Fett, das Lorbeerblatt und die Nelke entfernen. Mit Muskatnus, Bouquet garni, Salz und Pfeffer abschmecken.

2- Den abgetropften grünen Pfeffer hinzufügen. Das Toastbrot in Stücke schneiden, in ein Glas geben und mit der Sahne vermischen. Auch diese Masse in die Schüssel geben. Zuletzt die 2 Eier hinzufügen.

3- Das Ganze gut umrühren und in die Kastenform geben.

Backen: 180°C Umluft für 1h 20 Minuten.

Et voilà!

Super lecker und saftig….

Jeder hat sich eine Scheibe abgeschnitten und mit Baguette genossen.
Wie würdet ihr diese Terrine genießen wollen?

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kochen!

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