Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



LEBERWURST SELBER MACHEN

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Das Pendant zur **deutschen Leberwurst**, besser gesagt zur **Geflügelleberwurst** heißt in Frankreich **Pâté de foie de volaille**.

Wie kann man die Leberwurst variieren?

Diese Leberwurst ist eigentlich sehr einfach zuzubereiten, und man kann sie unendlich variieren:

- mit Zimt
- mit Pilzen, Steinpilzen oder Möhrchel … am besten getrocknet und wieder aufgeweicht.
- mit anderem Alkohol: Calvados, Portwein, Armagnac…
- mit weniger Butter! □□
- mit verschiedener Pfefferart: Kampot, Tellicherry…

Dieses kleine **Leberwurst-Rezept** bereite ich oft „auf die schnelle“, wenn Gäste unerwartet nach Hause kommen. Es schmeckt am besten frisch, und hält sowieso nur 2 Tagen im Kühlschrank.

In der Regel brate ich die Leber in der Pfanne. Ich habe aber dabei immer das Problem, dass die Butter schwarz wird. Das wollte ich dieses Mal vermeiden und ich wollte auch nicht, dass meine ganze Küche wieder nach gebratener Leber riecht.

Somit habe ich sie in der Mikrowelle gekocht. Ich habe dafür so eine Schüssel aus Glas mit Deckel, wo ich super schnell meine Kartoffeln koche. Damit wurde heute die Leber gekocht und es hat nicht stark gerochen, und ging ratzfatz.

Ha, ja noch ein wichtiger Hinweis: Die selbstgemachte Leberwurst ist nicht rosa, wie im Laden (das wäre sonst ein Zeichen, dass die Leber nicht richtig gebraten oder gekocht wurde), sondern etwas **braun-grau**.

Es schmeckt aber viiiiel besser als die Leberwurst aus dem Laden. Also traut euch ruhig an dieses Rezept!

Und so schnell ging es….

Zutaten für 1 Glas selbstgemachte Leberwurst (pâté de foie de volaille):

200 g Geflügelleber, 80 bis 100 g Butter (kalt), 10 g Butter zum Braten, 1 Zwiebel, 1 EL Cognac, Salz und Pfeffer.

1- Die Zwiebel schälen und in 10 g Butter glasig anbraten.

2- In dieser Zeit die Leber mit 3 EL Wasser in einer Schüssel (bedeckt) in der Mikrowelle kochen für 5 Minuten bei maximaler Hitze.

3- Den gekochte Leber, die Zwiebel, ein Schuss Cognac und 20 g kalte Butter mit einem Stabmixer pürieren. Dann nach und nach weiter mixen und die Butter peu à peu eingeben.

4- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Creme wird ganz zart und gleichmäßig.

5- Die Creme in eine Schüssel geben, 20 Minuten kaltstellen und dann direkt genießen!

Et voilà!

Wir genießen diese Leberwurst immer gern auf Baguette mit kleinen Cornichons, Mini Zwiebeln und einem gute Glas Rotwein.

Und wie ist es bei euch? Wie wird Leberwurst gegessen? Mit einem kalten Bier?

Bon appétit und bis bald □□

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