Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



LEBERWURST PASTETE MIT ÄPFELN UND ZWIEBELN

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

Zum Aperitif oder als Vorspeise kommt eine leckere Pastete immer gut an. Heute habe ich ein ganz einfaches Rezept für Leberwurstpastete mit Äpfeln, Zwiebeln und Lebkuchen! Perfekt für die Feiertage und das Sonntagsmenü.

Leberwurst kann man selber machen, es ist echt nicht schwierig und ich habe für euch bereits 2 Rezepte gepostet, hier „normal“ und hier mit Glühwein.

Für diese Rezept könnt ihr die Leberwurst selber machen…oder wie ich (weil ich echt keine Zeit hatte) fertig kaufen □□ Das macht das ganze Rezept viel einfacher □□

Ich wollte eine große cremige Pastete mit süßen Komponenten und einem weihnachtlichen Geschmack zaubern. Da habe ich selbstverständlich an eine Mischung aus kräftig und süß gedacht, mit eine guten Apfelkompott mit Pfeffer und ein bisschen Lebkuchen.

Dieses Rezept habe ich in einer Silikon Backform gemacht, weil die Pastete besser aus der Form kommen kann. Falls Ihr es mit einer **Metallform** zubereitet, **dann bitte die Form erst mit Frischhaltefolie abdecken**!

Also Ihr findet hier ein super einfaches Rezept mit Leberwurst, aber wer keine mag, kann dieses Rezept mit Käse Probieren!

Und hier geht es erstmal zum Rezept….

Zutaten für eine Leberwurst Pastete mit Äpfeln und Zwiebeln :

25-26 cm Leberwurst Pastete:

450-500 g Leberwurst (fein), 150 g Äpfel (Pink Lady für mich), 150 g Zwiebeln, 1 EL Sofort-Gelatine, 30 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt,1 Schuss Calvados, 4 Scheiben Lebkuchen.

Utensilien: 25-26 cm Buche Backform

1- Die Äpfel in kleinen Stücken schneiden, in einen Kochtopf geben, mit 50 ml Wasser und ein bisschen Pfeffer als Kompott kochen.

2 EL von den gekochten Apfelstücken auf die Seite stellen, und den Rest pürieren. Die Apfelstücken wieder in das Apfelkompott geben, mit 1 EL Sofort-Gelatine mischen.

Abkühlen lassen.

2- In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Zwiebeln in dünnen Scheiben schneiden. Diese in die Pfanne geben mit der Nelke und dem Lorbeerblatt.

Glasig braten und mit 1 Schuss Calvados ablöschen.

Den Lebkuchen in 4 Scheiben schneiden.

3- In einer Silikonform (für Bûche de Noel für mich), 2/3 der kalten Leberwurst am Boden und auf die Seiten verteilen.

Darauf die Zwiebelpfanne (ohne die Nelke und das Lorbeerblatt) verteilen, leicht eindrücken.

4- Die kalte Leberwurst zwischen 2 Backpapierblätter (oder Backmatten für mich) glatt rollen.

Diese Schicht auf den Zwiebeln legen. Die Seite sauber abschneiden und an den Seiten eindrücken.

Darauf das Apfelkompott geben, drücken. Darauf die Lebkuchen Scheiben platzieren, und mit der Leberwurst an den Seite verschließen.

Kaltstellen für 1 Stunde Minimum. Am besten eine Nacht. **Man kann sie natürlich auch einfrieren.**

Et voilà !

Ich habe diese leckere Pastete mit Cidre-Calavados-Confit serviert, man kann auch eine Calvados Gelée dazu genießen.

Dazu braucht man nur noch Brot und einen leckeren Salat und der Abend kann schon mal gut anfangen.
Zum Genießen, kann man einen guten Rotwein, einen Rosé oder sogar einen Champagner servieren.

Bon appétit und BISOUS

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