

Pâté von der Kaninchenleber

(anstelle der Geflügelleber)



Pâté von Geflügelleber

2 Schalotten, gewürfelt
4 EL Bratbutter

Andünsten, beiseite stellen.

4 EL Bratbutter
500g frische Hühnerleber

Butter erhitzen, Leber anbraten.

Mit 3 EL Cognac ablöschen.

1 EL Thymian
1 EL Salbei hacken, begeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Leber
auskühlen lassen.

2 dl Doppelrahm zugeben, alles cuttern, in
Form geben und kühlstellen.

Der Doppelrahm kann bei Bedarf durch ein
Butter-Rahm-Gemisch ersetzt werden.