

## 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, beigeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Leber ausköhnen lassen.

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

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