

Geflügelcreme-Häppchen



ca. 12 Stück

100 g Geflügelleber
50 g zimmerwarme Butter
2 ½ EL Weisswein
1 EL Portwein
Salz, Pfeffer
1 rundes Toastbrot
12 g Preiselbeeren
einige Zitronenmelissenblätter

Leber in wenig Butter 1–2 Minuten anbraten. Mit Weisswein und Portwein ablöschen. Fond stark einkochen lassen. Leber erkalten lassen. Leber pürieren und unter die restliche Butter rühren. Würzen, dann nochmals pürieren. Masse 30 Minuten kühl stellen.

Brot in dünne Scheiben schneiden und toasten. Lebermasse darauf ausstreichen. Mit Preiselbeeren und Zitronenmelisse garnieren.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.