

Wildeberpastete mit Cranberries

Für 8 bis 10 Personen

Zutaten

500 g Wildeber (Reh, Hirsch oder
Wildschwein)
Rehherz
1,5 kg Schweinebauch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Ei
125 g getrocknete Cranberries, in
Wasser einweichen
80 ml Rotwein
Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Majoran
Einmachgläser

Zum Anrichten

Baguette oder Bauernbrot
Preiselbeeren

Zubereitung

Leber, Herz und Schweinebauch in grobe Stücke schneiden. Zuerst den Schweinebauch durch den Fleischwolf drehen- einmal durch ein grobes Sieb, dann nochmal durch ein feines. Danach Leber und Herz einmal wofen. Die gesamte Masse (Farce) in eine Schüssel geben und im Kühlschrank kalt stellen.

Cranberries in Wasser einweichen, damit sie wieder saftig werden. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken – je feiner der Knoblauch umso mehr Aroma entfaltet er. Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz bei mittlerer Hitze glasig dünsten, abkühlen lassen. Die Cranberries aus dem Wasser nehmen und zerkleinern. Die Farce aus dem Kühlschrank holen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen (leicht überwürzen). Ei und Zwiebel-Knoblauch-Gemisch unterrühren. Mit Majoran kräftig abschmecken, dann die Cranberries und zuletzt den Rotwein dazugeben. Alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verrühren. Jetzt in vier große Einmachgläser (oder mehrere kleine) füllen. Ränder säubern und gut verschließen. Bei 180 Grad circa 60 Minuten im Ofen backen. Auf Baguette oder Bauernbrot anrichten und mit Preiselbeeren servieren.

Im Kühlschrank hält sich die Pastete drei bis vier Wochen.

Guten Appetit!