

# Geflügelleber-Terrine

4-Personen

---

## Zutaten:

500	-	gr Geflügelleber geputzt
2,5	-	dl Weisswein
2-3	-	EL trockener Porto
1	-	TL Salz
1	-	TL Paprika Edelsüss
200	-	gr Butter weich
etwas	-	Pfeffer
1	-	Beutel Sulze
etwas	-	Marsala oder Madeira für die Sulze

## Zubereitung:

Weisswein aufkochen und die geputzte Geflügelleber dazugeben, vor dem Siedepunkt 3-Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit abschütten und die Leber auskühlen lassen, dann mit dem Mixer fein pürieren.

Mit Porto, Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Die weiche Butter unter Schwingen mit dem Schwingbesen (Mixer verwenden) nach und nach unter die pürierte Leber bringen.

Die Masse in eine Terrineform geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sulze mit Marsala oder Madeira gewürzt übergossen und nochmals im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit Toast servieren.