

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Englische Farmerterrine

Zutaten für die Terrine

500 g Schweinefleisch aus der Schulter
250 g Schweinebauch mager
250 g Schweineleber
1 Ei
75 g feingewürfelter Zwiebeln
100 g gewürfelter Apfel
200 ml Cidre
1 feingewürfelte Knoblauchzehe
½ TL Zimt

Zubereitung

Die Zwiebeln, die Apfelstückchen, den Cidre, den Knoblauch und den Zimt zusammen aufkochen und reduzieren, bis es eine sirupartige Konsistenz hat.
Das Fleisch cuttern, das Ei und die Reduktion hinzugeben und vermischen.
In einer Terrine bei 140° im Wasserbad im Ofen garen.
Auskühlen lassen und kalt mit dem Chutney servieren.

Zutaten für das Pflaumen und Cidre Chutney

300 g Pflaumen
100 ml Apfelessig
500 ml Cidre
75g Zucker
1 TL Zimt
1 Sternanis

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Kasserolle langsam unter regelmäßigem Umrühren zu einem Chutney garen.
Den Sternanis entfernen.