

# Hasenpastete

## Zutaten

(Zutaten für 3-4 Terrinenformen)

1 kg Wildbret vom Hasen  
300 g Hasenleber (ersatzweise Rehleber)  
400 g frischer, durchwachsener Speck  
150 ml Calvados  
100 ml Cidre  
1 EL Thymian, gezupft  
4 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 Schalotte

3 TL Salz  
1 EL Nelkenpulver  
1 EL Pimentpulver  
6 EL Pfeffer  
2 Eier  
1 Becher Crème Double  
30 Scheiben Speck  
100 g Schweineschmalz

Fleisch, Leber und Speck in grobe Würfel schneiden und mit dem Calvados, Cidre, Thymian, Knoblauch und der Schalotte vermischen. Im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen.

Alles zusammen durch den Fleischwolf drehen. Je nach Geschmack dabei die grobe oder feine Scheibe verwenden.

Salz, Nelken- und Pimentpulver, Pfeffer, 2 Eier und Crème Double zur Fleischmasse geben und al-

les gründlich vermengen. Terrinenformen mit Speck auslegen und mit Fleischmasse auffüllen. Gut festdrücken und mit etwas geschmolzenem Schweineschmalz auffüllen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen, die abgedeckte Form in ein Wasserbad stellen und dann in den Ofen schieben. Die Pastete ca. 2,5 Stunden im Ofen garen.

Terrinenform herausnehmen und mit Gewichten beschweren. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

