



Weihnachtskuchen



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?


Mit der Familie




Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Erste Ernte
2019-2020

 1 tasse Gallo Balsamico aus
Modena

- 2 rollen herzhafter mürbeteig
- 250g zerrupfter entenfleisch
- 1 ganzes hähnchen
- 100g schinkenwürfel
- 4 wachteln
- 2 tasse tee hühnerbrühe
- 100g karottenwürfel
- 2 lauch in scheiben
- 125g champignons in scheiben
- 1 ei (zum bepinseln)
- 100g leberwurst
- Schmecken: mehl
- Schmecken: gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1

Die wachteln und das hähnchen in wasser und hühnerbrühe kochen.

2

Nach dem kochen aus dem wasser holen und das fleisch zerrupfen. Die brühe zur seite stellen.

3

Im olivenöl den lauch und schinkenwürfel anschwitzen, dann karottenwürfel hinzugeben.

4

Dazu die champignons und das zerrupfte fleisch, auch das entenfleisch, hinzugeben.

5

Mit mehl bestreuen und die brühe hinzugeben bis die gewünschte cremige konsistenz erreicht wird. Mit gemahlenem pfeffer würzen.

6

Eine kuchenform mit mürbeteig auslegen, die fleischfüllung reingeben und mit dem zweiten mürbeteig abdecken.

7

Zu der soße die leberpastete und den balsamicoessig hinzugeben und ein bisschen brühe vom fleisch hinzugeben und köcheln lassen.

8

Die pastete lauwarm servieren und mit einem schuss olivenöl übergießen.



Dicas do Chef

Das hier verwendete fleisch kann nach Ihrem belieben ausgetauscht werden. Wichtig dabei ist nur die zubereitung, damit sie nicht zu trocken werden. Für ein noch besonderes geschmackserlebnis können sie zu der soße nüsse oder trockenfrüchte hinzugeben.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Balsamico aus Modena

Balsamico-Essig



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide