

Geflügelterrine

Rezept für ca 6 Personen

Zutaten:

500 g	Pouletbrust
100 g	Erbsli
1/2 l	Rahm
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1/2 EL	Butter
3 Zweige	Estragon



Zubereitung:

Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken und mit der Butter andämpfen.

Die Erbsli und den Estragon dazumischen.

Die Pouletbrust zusammen mit dem Rahm pürieren, zur Erbslimasse fügen und die ganze Schosse in eine Terrinenform (ca 1-1/4 l) füllen.

Im auf 170 ° geheizten Ofen ca 1-1/4 Stunden backen.