

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte 2005,14, 171

Bemerkungen:

Zutaten: je 1 gelbe und 1 rote Paprikaschote
2-3 Knoblauchzehen
1 EL Rosmarinnadeln
1/2 EL Thymianblättchen
125 g fetter Speck in dünnen Scheiben
je 50 g grüne und schwarze entsteinte Oliven
700 g Lammhackfleisch (oder Rinderhack)
2 Eier
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 200 g Baconscheiben

Rezept: Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Paprika putzen, abspülen, Kerne und Trennwände entfernen. Paprika fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kräuter abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Den fetten Speck in sehr feine Würfel schneiden. Grüne und schwarze Oliven hacken.

Alle Zutaten, bis auf die Baconscheiben, mit den Knethaken des Handrührers zu einem Hackteig verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell einen Probekloß braten.

Eine Terrinen- oder Kastenform (Inhalt 1,5 Liter) so mit Alufolie auslegen, dass die Folie an beiden Seiten etwa 5 cm übersteht. Baconscheiben so in die Form auf die Alufolie legen, dass die Enden ebenfalls überstehen. Die Hackfleischmasse gut in die Form drücken und die überstehenden Baconscheiben darüber zusammenklappen. Alufolie darüber zusammenfalten und festdrücken. Form verschließen. Terrine im Backofen 1 ½ Stunden garen.

Terrine abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen und die Terrine mit einem scharfen Messer in etwa 18 Scheiben schneiden.

(pro Scheibe ca. 120 kcal, E 11 g, F 15 g, KH 1 g).