

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Leberpastete mit der Pöllauer Hirschbirne

#### Zutaten

(15-20 kleine Gläser)

- 1 Zwiebel (gehackt)
- 1 EL Schweineschmalz
- 800 g Schweinefleisch im Ganzen (Schulter mit Schwarte)
- 150 g Schweineleber
- 2-3 EL Salz
- 1/2-1 EL geschroteter Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Thymian)
- 4 gedörnte Hirschbirnen (ersatzweise Dörrobst)

#### Zubereitung

Zwiebel in Schmalz anrösten. Fleisch im Ganzen in einem Topf in Wasser weich garen, auskühlen lassen, dann würfelig schneiden.

Leber klein schneiden und danach im Cutter zerkleinern, bis sich bei der Leber Bläschen bilden. Nun das Schweinefleisch samt Schwarte begeben und alles nochmals cuttern. Jetzt geröstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und

Quelle: ORF extra

Kräuter hinzufügen und das Ganze erneut cuttern. Zuletzt die Dörrobirnen fein hacken und unter die Masse mengen.

Die Pastete in sterilisierte Gläser füllen (evtl. einen Dressiersack nehmen). Dabei die Masse im Glas gut verteilen – dafür das Glas einige Male auf eine Unterfläche klopfen, so entweicht Luft aus der Pastete. Die Gläser verschließen und im Wasserbad im Rohr bei 100° C Umluft 1 Std. fertig garen – das Wasser soll nur bis zur Hälfte der Gläser reichen.