

KNUSPRIGE STREICHWURST- CANAPÉS



www.immpuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

200 g REITER feine Kalbsleber-
Streichwurst
50 ml roter Portwein
150 g Schlagsahne
200 g zimmerwarme Butter
2 Äpfel
30 g Butter
Salz
Pfeffer
4 geröstete Brotscheiben
Kerbelblättchen

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber-Streichwurst darin leicht anbraten. Mit rotem Portwein ablöschen und diesen fast einkochen lassen.
2. Die Creme in einen Mixer geben. Schlagsahne erwärmen. Die restliche Butter esslöffelweise zu der Creme geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Schlagsahne fein pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen.
3. Die Masse in eine flache Form zum Auskühlen füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Streichwurst-Mousse ca. 4 Stunden kühl stellen.
4. Die Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel klein würfeln und in der Butter anschwitzen, salzen und pfeffern und lauwarm abkühlen lassen.
5. Die Lebercreme auf die gerösteten Brotscheiben streichen und mit den Apfelwürfeln und Kerbelblättchen bestreuen.