

# Hausgemachte Hendlleberpastete mit Preiselbeeren und Apfelmus



Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Hähnchenleber / Geflügelleber / Hühnerleber / Hendlleber	500 g
Preiselbeermarmelade	6 Esslöffel
Äpfel / Apfel	3 Stk.
Zimtstangen	1 Stk.
Gewürznelken	3 Stk.
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	4 Stk.
Feinkristallzucker	5 Esslöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Teelöffel
Getrockneter Majoran	2 Esslöffel
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	125 ml
Butter	1 Esslöffel
Weißwein	125 ml

## Zubereitung:

Rezept von Andreas Wojta

Hausgemachte Hendlleberpastete mit Preiselbeeren und Apfelmus

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN. (OHNE KÜHLZEIT)  
SCHWIERIGKEITSGRAD AUFWENDIG

## PRO PORTION CA. 495 KCAL

Die Hendlleber zuputzen und in kleinere Stücke teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die geschnittenen Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, durchschwenken, mit Sojasauce ablöschen, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Hendlleber zufügen und scharf anbraten.

Die zuvor zubereiteten Majoranzwiebeln zugeben, nochmals kurz durchschwenken und mit einer Küchenmaschine fein pürieren. Hendllebermasse abwechselnd mit Preiselbeermarmelade in eine Form füllen und über Nacht kalt stellen.

Für das Apfelmus Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

125 ml Wasser mit Weißwein, Zimtstange, Gewürznelken und Zucker aufkochen. Apfelspalten einlegen, kurz aufkochen lassen, beiseitestellen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Nelken und Zimtstange entfernen, Kochfond abgießen und die Apfelspalten mit einem Stabmixer fein pürieren.

Hendlleber aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem abgekühlten Apfelmus servieren.

Die Hendllebermasse könnte man als rustikalere Variante auch als Aufstrich servieren - das macht zwar optisch nicht so viel her, bereitet aber auch etwas weniger Arbeit.

Dieses tolle Rezept stammt aus dem Kochbuch "Geschmack verbindet: Zeitgemäße österreichische Küche mit Sojasauce".

(Fotocredit: Kikkoman)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1963-Hausgemachte-Hendlleberpastete-mit-Preiselbeeren-und-Apfelmus.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)