"Schwerdt am Herd!"

Für diese Hackfleischterrine mit eingelegten Pflaumen brauchen wir:

1 feuerfeste Terrinenform mit Deckel mit ca. 1,5-2 Liter Fassungsvermögen

800 g gemischtes Hack

- 7-10 getrocknete weiche Pflaumen
- 1 Glas Rotwein
- 2 Schalotten fein gewürfelt
- 1,5 Tl getrockneten Majoran
- 2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
- 1 TL Salz
- 1 EL Chilisauce
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Butter
- 15 dünne Scheiben Bauchspeck

Die getrockneten Pflaumen 2 Stunden (oder über Nacht) im Rotwein einlegen.

Die Schalotten in der Butter andünsten.

Die restlichen Zutaten, bis auf die Lorbeerblätter, die Pflaumen und den Bauchspeck in einer Schüssel gründlich vermengen.

Abschmecken, ob ausrechend gewürzt. Dazu einen Esslöffel voll anbraten und kosten. Eventuell nachwürzen.

Die 2 Lorbeerblätter auf den Boden der Terrinenform legen.

Nun die Terrinenform mit den Speckscheiben vollständig auskleiden, so dass der Boden und die Seiten der Terrinenform bedeckt sind.

Die Speckscheiben ein paar Zentimeter überlappen lassen.

Ein Drittel der Hackfleischmasse am Boden der Form verstreichen.

Mit den restlichen Pflaumen und Hack ebenso verfahren.

Zum Abschluss mit den überhängenden Speckscheiben die Masse bedecken und die Terrine mit dem Deckel verschliessen.

Bei 190 Grad Umluft bzw. 210 Grad Ober-und Unterhitze für 70 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und anrichten.

Guten Appetit!