

## Stefanie & Axel: Geflügelleber-Creme

### Zutaten:

500 g Geflügelleber  
150 g fetter Speck  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen, 40 g Butter  
2 EL Thymianblättchen  
Salz, Pfeffer  
6 cl Cream-Sherry  
250 g Crème fraîche  
Thymian zum Garnieren  
Bauernbrot

### Zubereitung:

Am Vorabend: Leber und Speck fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Speck in der Butter auslassen. Leberwürfel, Knoblauch, Zwiebel und 1 EL Thymianblättchen dazugeben und anbraten. Salzen, pfeffern und mit Sherry ablöschen.

Etwa  $\frac{3}{4}$  der Masse pürieren. Crème fraîche, restliche Thymianblättchen und die übrige stückige Leber-Masse unterheben. Nochmals würzig abschmecken.

In kleine Schälchen füllen, mit Thymian dekorieren.

Zugedeckt über Nacht kalt stellen. Zusammen mit Bauernbrot servieren.