

## Gnagi-Terrinne

### Zutaten für 4-6 Personen

#### Terrine

500	g	Wädli, gesalzen	
500	g	Schweinszunge, gesalzen	
150	g	Speck, gesalzen	Fleisch in einem Topf mit Wasser bedecken.
1		Zwiebel	
2		Nelken	
1		Lorbeerblatt	
1	dl	Weisswein	Alles zum Fleisch geben, aufkochen und bei schwacher Hitze eine Stunde köcheln. Fleisch im Sud erkalten lassen.
			Fett vom Fleisch entfernen, Zunge schälen und alles Fleisch in kleine Würfel schneiden.
			8 dl gesiebter Fleischsud erwärmen.
300	g	Wurzelgemüse (div. Rübli, Sellerie, Kohlrabi,...)	In kleine Würfel schneiden und im Fleischsud knapp gar kochen.
			Fleisch begeben, aufkochen und Pfanne vom Herd nehmen.
9	Blatt	Gelatine, eingeweicht	
1	Bund	Peterli, gehackt	Ausgedrückte Gelatine und den Peterli zum Fleisch geben, alles gut durchrühren.
½	TL	Salz	Masse abschmecken.
			Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und über Nacht kalt stellen.

#### Zwiebelsalat

3		Zwiebeln, rot	In Ringe schneiden. In einer Pfanne 5 dl Wasser aufkochen. Ringe beigen, aufkochen und Wasser gleich wieder abgessen.
3	EL	Essig, davon 1 EL Balsamico	
5	EL	Öl	Zwiebeln noch warm mit Öl und Essig vermischen.
		Salz, Pfeffer a.d.M	Salat abschmecken.

#### Senfschaum

½	dl	Rahm	Steif schlagen.
1	EL	Zucker	
1	EL	Dill, gehackt	
50	g	Senf, verschiedene Sorten	Alles mit dem Schalgrahm vermischen.

