

Hasenleberpastete

Niederwild, also Hasen und Kaninchen, gab es in Mecklenburg und Pommern reichlich. Im Winter lud man sich gegenseitig zu den großen Treibjagden ein. Die Treiber kamen aus dem Dorf; die größeren Kinder durften teilnehmen. Mit einem Stock bewaffnet zog man in einer Reihe - immer auf Sichtweite mit dem Nebenmann - durch kleine Wälder und Brüche, klopfte gegen jeden Busch und Strauch und rief laut: "Has up, Has up". Mittags gab es in der Scheune zum Aufwärmen eine Erbsensuppe aus der Milchkanne. Und dann ging es weiter - bis das Büchsenlicht nicht mehr ausreichte.

Zutaten:

750 g Hasenklein von 3 Hasen
Salz
1 Zwiebel
3 Hasenlebern
250 g Schweineleber
300 g fetter Speck
Pfeffer
einige Kapern

Zubereitung:

Das Hasenklein (Vorderläufe, Hals, Bauchlappen) in kochendes Salzwasser legen und etwa 45 Minuten kochen. In den letzten 20 Minuten die gepellte Zwiebel im Ganzen mitgaren. Das Hasenklein aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen. Anschließend mit der Zwiebel, den Hasenlebern, der Schweineleber und 250 g in Streifen geschnittenem Speck erst durch die grobe und dann durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen. Die Masse gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und einigen Kapern abschmecken. Den restlichen Speck in dünne Scheiben schneiden und eine Kasten- oder Tonform damit auslegen. Die Pastetenmasse hineinfüllen und glatt streichen. Die Pastete im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei etwa 175 Grad 1 Stunde garen lassen. Noch heiß stürzen, abkühlen lassen.

Mit Toast als Vorspeise reichen.