SUPERCOOK

PATÉ DE PANA

Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 31.01.2022
Qualifiziert von: Supercook CL
Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile
Gesamtzubereitungszeit: 20:40 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE

500 Gramm	Hühnerleber
170 Gramm	Zwiebel
250 Gramm	Unsalted Butter
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Pfeffer
1/4 Teelöffel	dried rosemary
1 Prise	Nelken
3 Esslöffel	sweet aged wine or port wine
2 Esslöffel	bourbon whiskey
2 Esslöffel	frische Sahne

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

Copyright 2024 by Michael Roessler