



### Hozzávalók :

kb. 1,3 kg konyhakész házinyúl (legjobb a lapocka és a comb, de lehet egészben egy fél is), 1 vöröshagyma vagy arasznyi póréhagyma, 2 sárgarépa, 2 újhagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, fél csokor petrezselyem, 2 ág kakukkfű, 1 evőkanál só, 10-10 dkg kimagozott aszalt szilva és felezett aszalt sárgabarack, 2 dl száraz fehérbor, 1 csomag zselatinpor (2,5 dkg), 5 dkg tisztított, sótlan mogyoró

1. A nyulat megmossuk, a combot és a lapockát a forgónál, a gerincet pedig hosszában félbehasítjuk, és fazékba rakjuk. 2,5-3 liter vizet öntünk rá.
2. A zöldségeket megtisztítjuk, földaraboljuk, majd a babérlevéllel, a petrezselyemmel, a kakukkfűvel meg a sóval együtt a nyúlhoz adjuk. Főforraljuk, félig lefedjük, és kis lángon szűk 1 órán át főzzük.
3. Ezalatt a szilvát meg a barackot tálba szórjuk, és a bort ráöntjük. A puha nyulat az edényből kiemeljük, lecsöpögtetjük, kihűtjük, majd kicsontozzuk, húsát közepes darabokra vágjuk.
4. Főzőlevéből - miután a zsírt papírszalvétával leitatjuk róla - 5 decit kimerünk. Az aszalt gyümölcsökről a bort hozzászűrjük, majd a tűzre tesszük. Amint forr, a zselatint vékony sugárban beleszórjuk, és az újraforrásig kevergetjük, különben könnyen leég. Kis lángon 5 percig főzzük, 10 percig pihentetjük, végül konyharuhán vagy gézvásznon átszűrjük.
5. A mogyorót durvára vágjuk. A húst a gyümölcsökkel meg a mogyoróval egy vízzel kiöblített 1,5 literes pestétomformába rétegezzük, a már csak langyos boros-zselatinos húslevest ráöntjük. A forma oldalát kicsit megütögetjük, hogy a lé mindenhová egyenletesen befolyjon.
6. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk. Végül néhány másodpercre meleg vízbe állítjuk, majd tartalmát vágódeszkára borítjuk. Forró vízbe mártott késsel fölszeleteljük, és valamilyen pikáns gyümölcsízzel, például eperrel, áfonyával körülöntjük.

## Aszalt gyümölcsös nyúlpástétom

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc + a dermedtés

Egy adag: 373 kcal • 27,1 g fehérje • 15,3 g zsír • 31,7 g szénhidrát • 6,4 g rost • 97 mg koleszterin