



# Gänseleber Profiteroles

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Für edle klare Consommé (Siehe auch Gekonntgekocht - Wild Consommé)

## Zutaten

- Für den :Brandteig:
  - 125 ml Wasser
  - 25 g Butter
  - 70 g Mehl
  - 2 ganze Eier
  - 1 Prise Salz
  - Salz und etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
  - 125 g / 1 Döschen Gänseleberparfait
  - (Der Einfachheit halber aus der Feinkostabteilung)
  - 1 Cl Cognac oder Weinbrand
  - 1 El Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Profiteroles:

### Schritt2

Das Wasser mit der Butter, einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss kurz aufkochen. Das gesiebte Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren, bis sich ein Klumpen gebildet hat.

### Schritt3

Etwas weiter, mit einem "Stich" Butter auf der Flamme „abrösten“, abkühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren.

#### **Schritt4**

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

#### **Schritt5**

Kleine Häufchen auf ein gemehltes Backblech spritzen und bei 180 ° C ca. 8 - 10 min. auf der mittleren Schiene ausbacken, auskühlen lassen.

#### **Schritt6**

Die Gänseleber - Füllung:

#### **Schritt7**

Das Gänseleberparfait mit etwas Cognac und 1 El Sahne glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben.

#### **Schritt8**

In den Teig stechen und leicht drücken / füllen.

#### **Schritt9**

Kurz vor dem Servieren 4 - 5 Gänseleber Profiteroles auf jede Portion geben.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** gänseleber, Profiteroles, sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaenseleber-profiteroles/>