

Brotaufstrich: Vegetarische Leberwurst

Zutaten :

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Würfel Hefe
¼ l	Gemüsebrühe
80 g	Grünkern fein gemahlen
½ TL	Apfelessig
100 g	Butter
2 TL	Kräutersalz
1 EL	Majoran
1/3 TL	Picata (Reformhaus)
½ TL	Pfeffer
1 TL	Thymian

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in der Hälfte der Butter (50 g) andünsten. Hefe hineinbröseln, Gewürze dazugeben und alles gut verrühren. Den Grünkern fein mahlen, unterheben und mit der Gemüsebrühe ablöschen, alles aufkochen. Den Apfelessig dazugeben und die Masse solange rühren bis sie sich zu einem Kloß formen lässt. Abkühlen lassen, dann die restlichen 50 g Butter unterheben. Die Masse in leere Marmeladengläser füllen.

Guten Appetit