

### Stopfleber-Crème-brûlée:

---

Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl

#### Zutaten:

- 250g Stopfleberparfait
- 210g flüssige Sahne                    mixen
- 100g Geflügelessenz
- 40g weißer reduzierter Portwein  
  mixen
- 2 Eier
- 2 Eigelb                                    mixen

abschmecken (Salz, Pfeffer)  
in Tassen füllen

im Ofen bei 110°C im Wasserbad ca. 13 - 15 Minuten pochieren

