

Rezept Leberkäse

Zutaten:

600 g Schweinsschulter und
400 g Schweinebauch in grobe Würfel
geschnitten, über Nacht mit 20 Gramm
Pökelsalz im Kühlschrank gelagert.

3 g weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Piment
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
35 g Mehl
300 g Eiswürfel

Fleischwolf und Cutter



Bei der Zubereitung ist es wichtig, dass das Fleisch beim Faschieren nicht zu warm wird, deswegen die eingesalzenen Fleischwürfel vor dem Faschieren ca. 30 Minuten in den Tiefkühler geben. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen, Zwiebel und Knoblauchzehe mitfaschieren. Die fertige Masse wieder kurze in den Tiefkühler geben.

Das Eis in einem sauberen Geschirrtuch mit dem Nudelwalker oder Fleischklopfer zerkleinern.

Die Fleischmasse mit den Gewürzen und dem Eis mischen in einem Cutter portionsweise zu Brät zerkleinern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine mit Butter ausgestrichene Kastenform mit der Masse füllen und mit einem Spatel ein Rautenmuster einritzen.

Die Masse für ca. 1 Stunde 10 Minuten ins Rohr geben. Für eine dunkle Kruste noch ca. 5 Minuten unter dem Grill bräunen.

Wenn die Oberfläche schön gebräunt ist, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

In Scheiben schneiden und genießen.

Gutes Gelingen!