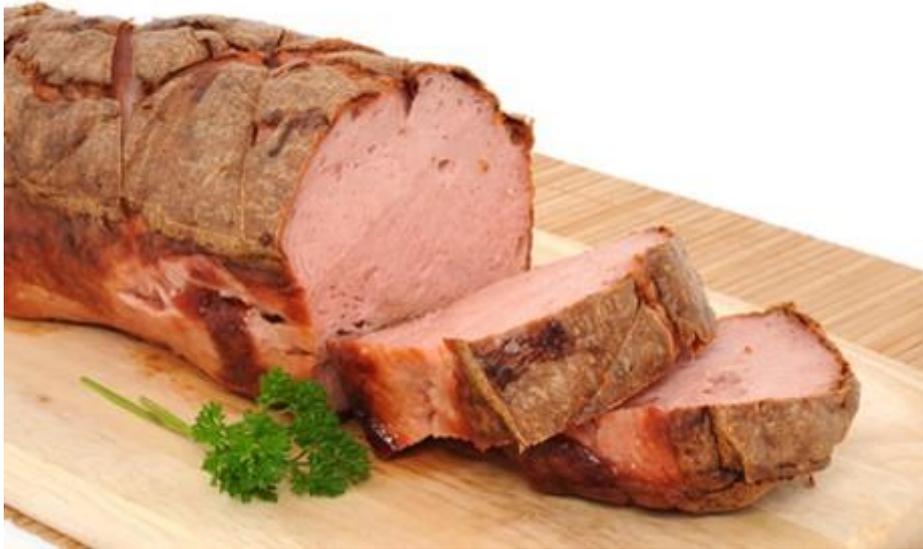


Leberkäse selber machen (Fleischkäse)



Ob pur, mit knuspriger Semmel und süßem Senf oder Kartoffelsalat und Spiegelei: Eine ordentliche Scheibe Fleischkäse füllt als deftige Spezialität der bayrischen Küche immer wieder knurrende Mägen. Selbstgemacht weiß man genau, was im Leberkas drinsteckt. Dafür sorgt die deftige Mischung aus Schweine- und Rindfleisch sowie ausgewählte Gewürze für das rustikale Aroma. Mit unserem Rezept wird der Fleischkäse im Handumdrehen im Mixer hergestellt.

Vorbereitungszeit 2 Stunden
Zubereitungszeit 30 Minuten
Backzeit 45 Minuten

Kochutensilien

- Hochleistungsmixer
- Backform Ca. L 25 x B 11 x H 6,5cm für 1kg Fleisch

Zutaten

Gewürzmischung

- 22 g Nitritpökelsalz
- 3 g Pfeffer gemahlen, ca. 1,5 TL
- 0,5 g Koriander gemahlen, ca. 0,5 TL
- 0,1 g Muskatnuss gemahlen, eine Prise
- 1 g Paprikapulver edelsüß, gemahlen, ca. 0,75 TL
- 5 g Ingwer (frisch) alternativ 0,5g gemahlener Ingwer (1/4 TL)
- 0,75 g gemahlener Majoran ca. 1 TL
- Chilipulver optional nach Geschmack

Leberkäse

- 330 g Schweinefleisch fett, z.B. Bauchfleisch
- 330 g Schweinefleisch mager
- 330 g Rindfleisch mager-durchwachsen
- 200 g Eiswürfel/ Crushed Ice
- 1 Ei optional
- 1-2 EL Öl zum Einfetten

Dazu passt

- Spiegelei, Spinat und Kartoffeln
- Brötchen (z.B. Laugenbrötchen), Ketchup oder süßer Senf

Anleitungen

Leberkäse Vorbereitung

1. Das Fleisch beim Metzger oder zuhause durch einen Fleischwolf drehen (lassen). Alternativ alle Stücke in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.

Das Fleisch für 1-2 Stunden anfrieren lassen. Das Fleisch sollte außen leicht angefroren, aber nicht durchgefroren sein.

330 g Schweinebauch, 330 g Schweinefleisch, 330 g Rindfleisch

Gewürzmischung

1. Alle Zutaten für die Gewürzmischung miteinander vermengen. Wer die kleinen Mengen nicht mit der Waage messen kann, kann die Angaben in Esslöffeln verwenden.

22 g Nitritpökelsalz, 3 g Pfeffer, 0,5 g Koriander, 0,1 g Muskatnuss, 1 g Paprikapulver, 5 g Ingwer (frisch), 0,75 g gemahlener Majoran, Chilipulver

Leberkäse Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die ofenfeste Backform mit Öl einfetten. *1-2 EL Öl*
2. Die angefrorenen Fleischwürfel in einer großen Schüssel mit der Gewürzmischung, dem Ei (optional) und dem Eis gut vermischen. *1 Ei*
3. Anschließend portionsweise im Mixer zu einem feinen Brät pürieren. Wir empfehlen 1 kg Fleisch auf 3-4 Portionen zu mixen. Auf kleiner Stufe starten und anschließend auf höchster Stufe so lange pürieren, bis die Masse gleichmäßig weich ist.
4. Nicht zu lange Mixen, da das Fleisch sonst zu warm wird. Den Mixer zwischen den 3-4 Portionen kurz abkühlen lassen.
5. Die Leberkäsemasse in die Backform einfüllen. Darauf achten, dass keine großen Luftblasen entstehen. Optional ein Rautenmuster mit einem Messer in die Oberfläche ritzen.
6. Den Leberkäse ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen. Die Kerntemperatur sollte ca. 70 Grad erreichen. Optional die letzten 10 Minuten die Grillfunktion für eine krosse Kruste hinzuschalten.

Servieren

1. Den Leberkäse heiß oder kalt servieren.