

Bauernleberwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

2	Ltr.	Wasser
1	kg	Kopffleisch gekocht
1	kg	Frischer Speck mit Schwarte
2		Karotten
1/2		Stck Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
600	Gramm	Zwiebeln
4		Stck Knoblauchzehen
4	Essl.	Margarine
1	kg	Schweineleber
1	Ltr.	Kochbrühe
75	Gramm	Salz
8	Teel.	Pfeffer; schwarz, gemahlen
8	Teel.	Majoran

Anleitung:

Das Fleisch und den Speck mit Schwarte in grössere Stücke schneiden. Zwiebeln grob würfeln. Knoblauch halbieren. Zwiebeln und Knoblauch in der heissen Margarine andünsten und glasig werden lassen. Leber in Stücke schneiden. Die feine Scheibe in den Fleischwolf setzen und Fleisch, Speck, Zwiebeln und Leber 2 mal durchdrehen. Mit durchgeseibter Kochbrühe aufgiessen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Sehr gut vermengen.

In Sturzgläser füllen, verschliessen und bei 90 Grad 90 Minuten einkochen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann