

Bayrischer Leberkäse - Original - Selbstgemacht

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Schweinefleisch, davon
60		% ageres Fleisch
40		% fetter Schweinebauch (od. 30% Schweinebauch Und 10 % Speck OHNE Schwarte)
		Gewürz-Mengenangabe für 1 kg Fleischbrät:
22	Gramm	Pökelsalz (Pökelsalz braucht man, um das Fleisch umzuröten)
3	Gramm	Weißer Pfeffer gemahlen
1/2	Gramm	Majoran gerebelt
1/2	Gramm	Thymian gemahlen
1/2	Gramm	Macis (Muskatblüte) gemahlen
1/2	Gramm	Ingwer gemahlen
		Eiswürfel, mindestens 300 g pro kg Fleisch

Anleitung:

Gesamtzubereitungszeit: 2 Std.

Original Bayrischer Leberkäse - Rezept für einen Leberkäse aus Schweinefleisch. Man kann die 60% Fleisch aber auch gerne durch ein anderes Fleisch ersetzen, z.B. Pute oder Lamm oder eine Mischung Rind- und Schweinefleisch.

Fleisch kleinschneiden und kaltstellen. Muss zur Verarbeitung kurz vor dem Gefrieren sein. Mindestens 300 g/kg Fleisch Eiswürfel herstellen und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine zu Eis-Schnee kuttern und erstmal beiseite stellen. Das kleingeschnittene Fleisch muss sehr gut gekühlt sein, fast vor dem Gefrieren und wird jetzt mit den Gewürzen ordentlich vermischt das muss schnell gehen, damit das Fleisch nicht warm wird! Nun das Fleischgemisch in die Küchenmaschine geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten kuttern. Nun den Eis-Schnee dazu und alles nochmal richtig durchkuttern. Es gibt jetzt eine feine, aber zähe Masse - so muss das aber sein.

Wer will, kann jetzt erst noch eine Kochprobe machen: Dazu in einem kleinen Topf Wasser kurz aufkochen lassen und dann abschalten. Mit einem Esslöffel ein wenig von dem Teig abstechen und als feste Kugel in das heiße Wasser geben. Bleibt das Brät schön zusammen und fällt nicht auseinander, dann hat man schon gewonnen.

Nun eine Kastenkuchenform oder eine andere eckige Form, welche gut gekühlt sein muss, ausfetten - dazu ein Fett nehmen das hoch erhitzt werden kann (Palmin, Biskin etc., KEINE RAMA ODER SONSTIGES). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen. Die Masse jetzt gut in die Form drücken, damit keine Luftblasen im Teig bleiben. Zum Schluss mit einem, in kaltes Wasser getauchten, Teigschaber die Masse glatt streichen und ein Rautenmuster eindrücken (nicht schneiden!).

Im Ofen bei Ober-/ Unterhitze, mittlere Schiene, bei ca. 160°C ca. 90 Minuten backen. Sollte dann die Oberfläche noch etwas blass sein, für 5-6 Minuten den Grill dazuschalten.

Bayrischer Leberkäse - Original - Selbstgemacht

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann