

Fleisch und Leberkäse

Kategorien: Metzgerei

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Helles Rindfleisch (Schulter oder Hals
300	Gramm	Schweineschulter mager
350	Gramm	Kerniger Speck

GEWÜRZE PRO KG

22	Gramm	Nitritpökelsalz
2	Gramm	Pfeffer
1/2	Gramm	Macis
1	Gramm	Ingwer
1/2	Gramm	Majoran
1/2	Gramm	Piment
3	Gramm	KHM

Anleitung:

Das gesamte Fleisch wird wolffertig geschnitten und separat an gesalzen es bleibt 1-2 Tage im Kühlschrank zum durchpökeln. Das Fleisch kommt durch die feinste Scheibe des Wolfes und wird mit Eis und KHM gekuttert, nach und nach wird der ebenfalls fein durchgelassene Speck zugesetzt und fein gekuttert.

Wichtig: auf die Temperatur achten sie sollte beim fertigen Brät ca. 12 Grad betragen. Erst am Schluss wird das Gewürz zugesetzt.

Die Masse wird in gut gefettete Kastenformen luftfrei eingefüllt und im heißen Backofen 15 Minuten an gebacken danach bei mittlerer Hitze fertig gegart. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Form und der Qualität des Backofens.

Eine kleine 500 Gramm Form sollte nach 45 - 50 Minuten durchgegart sein und eine schöne braune Kruste haben.

Quelle:

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