

Fleischkäse - Traditionell

Kategorien: Metzgerei, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

850	Gramm	Schweinebauchfleisch
150	Gramm	Rindfleisch sehnenfrei
		Gewürze:
19	Gramm	Pökelsalz. Kann auch 18g oder 20g sein. Da muss Man sich ran Testen.
2	Gramm	Weißer Pfeffer
1	Gramm	Knoblauchpulver
3	Gramm	Senfmehl
1/2	Gramm	Paprika edelsüß
1/2	Gramm	Macis
1/2	Gramm	Ingwerpulver
1/2	Gramm	Piment
1/2	Gramm	Kardamon
5	Gramm	Kutterhilfsmittel mit Umrötung. Herstellerangabe Beachten.

Anleitung:

Die Fleischmenge bezogen auf 1kg ist: 850g Bauchfleisch, nicht zu mager. 150g sehnenfreies Rindfleisch.

Das Fleisch wird in so große Stücke geschnitten, dass sie problemlos mit einem Fleischwolf verarbeitet werden können. Mit der 3mm Scheibe erzielt man gute Ergebnisse.

Vor der Weiterverarbeitung muss das Fleisch nun gekühlt werden. Um null Grad ist optimal.

Während dieser Zeit kann schon mal die Salz-Gewürzmischung hergestellt werden. Auch die Herstellung der benötigten Eiswassermenge kann schon durchgeführt werden. Pro kg Fleisch sind das 150ml, die bis kurz vor dem Gefrierpunkt gekühlt werden.

Salz-Gewürze/kg Fleisch

Wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur hat, wird es gewolft. Vorher verteilt man die Gewürzmischung auf dem Fleisch und mengt gut durch. Nach dem Wolfen nochmals gut durchmengen.

Dann wird die Masse mit einer Küchenmaschine oder einem Kutter unter Zugabe des Eiswassers zu einer feinen, klebrigen Masse verarbeitet. Die Temperatur sollte 14 Grad nicht überschreiten.

Die Masse möglichst luftfrei in eine entsprechende, gut gefettete Form geben.

Mit nassem Spachtel glatt streichen und Rauten hinein drücken. (nicht schneiden)

Dann die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Nach zehn Minuten die Temperatur auf 150 Grad senken.

Ist eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht, ist der Fleischkäse fertig. Das dauert z.B. bei einem Gewicht von 1,5kg ca. eine Stunde, 15Min..

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Zwanzig Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Fleischkäse - Traditionell

(Fortsetzung)

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann