

Hausgemachte - Leberwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 350 Portionen

1-1 1/2	Ltr.	Wasser
		Salz
1	Bund	Suppengrün
2		Zwiebeln
1		Kalbsfuss
1	kg	Magere Schweineschulter
500	Gramm	Fettes Bauchfleisch
10		Schwarze Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1	kg	Schweineleber
2		Zwiebeln
2	Essl.	Butter oder Margarine
250	Gramm	Fetter grüner (junger) Speck
2-3	Teel.	Majoran
		Pfeffer
		Gemahlene Nelken
		Gemahlene Muskatnuss

Anleitung:

Wasser und Salz in einem grossen Topf aufkochen lassen. Suppengrün putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Kalbsfuss, Schweineschulter, Bauchfleisch, Suppengrün, Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblatt in das kochende Wasser geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze anderthalb bis zwei Stunden kochen lassen. Von der Leber Haut, Sehnen und Röhren entfernen. Die Menge der Leber halbieren. Die eine Hälfte für vier bis fünf Minuten in die kochende Brühe geben. Herausnehmen, abkühlen lassen und in 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb werden lassen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen. Etwas abkühlen lassen. Wenn nötig vom Knochen lösen. Je eine Hälfte vom Fleisch und vom fetten Speck in sehr feine Würfel schneiden. Die andere Hälfte mit der rohen Leber und den Zwiebeln durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Alle Zutaten vermischen. Majoran dazugeben. Mit etwas Kochbrühe, vor allem mit dem oben schwimmenden Fett, sämig machen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, gemahlene Nelken und gemahlener Muskatnuss abschmecken. Die Leberwurstmasse in Weckgläser geben, dabei dürfen die Gläser nur zu zwei Dritteln gefüllt werden. Gut verschliessen. In einen grossen, mit Wasser gefüllten Topf stellen. Die Leberwurst 90 bis 100 Minuten im kochenden Wasser sterilisieren. Zwischendurch kochendes Wasser nachgiessen, so dass das Wasser immer bis zu der Höhe der Wurstmasse reicht. Haltbarkeit: ca drei Monate

Quelle:

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