

Hauswurst im Glas

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Gekochter Schinken
400	Gramm	Kalbsleber
1 1/2	kg	Fettes Schweinefleisch
500	Gramm	Mageres Rindfleisch
2	Tassen	Rindsbouillon
2		Eigelb
2	Essl.	Cognac
1/2		Abger. Zitronenschale
2	Essl.	Salz
1	Essl.	Grüner Pfeffer
1/2	Teel.	Muskatblüte
1	Teel.	Zucker
1/2	Teel.	Majoran
1	Spur	Piment
1	Spur	Nelken
1	Spur	Ingwerpulver
1/2	Teel.	Thymian

Anleitung:

Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsleber ganz kurz kochen, damit sie gerade etwas fest wird, und abgekühlt in kleine Würfel schneiden. Das Schweinefleisch mit dem Rindfleisch durch den Fleischwolf drehen und dann mit den Schinken- und Kalbsleberwürfeln vermischen. In eine Schüssel geben und die Rindsbouillon, Eigelb und sämtliche Gewürze zugeben und einen geschmeidigen Fleischteig bereiten. Abschmecken. Sollte die Masse zu fest sein, kann mit etwas Rindsbouillon nachgebessert werden. In Gläser füllen und 2 Stunden bei 100 Grad einkochen.

Quelle:

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