

Kasseler - Leberwurst

Kategorien: Metzgerei, Schwein, Kalb, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-----------------------------------|
| 2 | kg | Schweinebauch |
| 1 | kg | Leber vom Schwein |
| 500 | Gramm | Kasseler |
| 500 | Gramm | Zwiebel (n) |
| 10 | Gramm | Pökelsalz |
| 18 | Gramm | Salz, pro kg feines Brät |
| 3 | Gramm | Majoran, pro kg feines Brät |
| 4 | Gramm | Pfeffer, weiß, pro kg feines Brät |
| 1/2 | Gramm | Piment, pro kg feines Brät |
| 1 | Gramm | Muskat, pro kg feines Brät |

Anleitung:

Den Schweinebauch in grobe Stücke zerteilen und in einem großen Topf mit dem Pökelsalz und reichlich Wasser etwa 1 Stunde kochen. Das Kasseler in kleine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf 20 Min. mit etwas Wasser kochen lassen.

Zwiebeln schälen und vierteln, die Leber in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Leber im Thermomix pürieren und alles in eine große Schüssel geben. Den gekochten Schweinebauch ebenfalls im Thermomix mit etwas Brühe pürieren und in die Schüssel geben. Gewürze abwiegen und dazu geben. Jetzt alles noch einmal mit dem Pürierstab gut durchmischen. Nun die Kasselerwürfel unterheben. Die fertige Masse in Twist off - Gläser füllen. Aber Achtung: Die Gläser nur 3/4 voll füllen, damit sie beim Kochen nicht auslaufen.

Die Gläser werden nun im Einkochautomat oder einem großen Topf 2 Stunden bei 95°C gekocht.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann