

Leberpastete

Kategorien: Metzgerei, Pasteten

Zutaten für: 8-10 Gläser a 200ml

600	Gramm	Schweinsleber,
600	Gramm	Schweinefaschiertes,
250	Gramm	Speck,
1	groß.	Zwiebel,
2		Eier,
2	Teel.	Pastetengewürz (gibt es beim Fleischer),
1/2	Teel.	Pökelsalz,
2	Teel.	Normales Salz,
1/16	Ltr.	Schlagobers,
3	Essl.	Weinbrand.

Anleitung:

Leber und Speck faschieren, mit dem Schweinefaschierten mischen, die restlichen Zutaten untermischen und gut vermischen (mixen).

Danach die Masse in Gläser mit Schraubverschluß füllen und im Einkochautomat bei 98°C 1 1/2 Stunden einkochen (einwecken). Erkalten lassen.

Quelle:

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