

Zwiebel - Fleischkäse

Kategorien: Metzgerei

Zutaten für: 1 Kg

250	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Fetten Schweinbauch
200	Gramm	Mageres, sauber entfettetes Rindfleisch
150	Gramm	Schweinebacke
150	Gramm	Eis feinst zerstoßen oder geraspelt
		Gewürze je Kg Wurstmasse:
19	Gramm	Salz
2,2	Gramm	Gemahlenen weißer Pfeffer
0,2	Gramm	Gemahlenen Kardamom
1/2	Gramm	Gemahlene Muskatblüte
1/2	Gramm	Gemahlenen Koriander
0,2	Gramm	Gemahlenen getrockneter Ingwer
1/2	Gramm	Gemahlenen Paprika edelsüß
3	Gramm	Zwiebelgranulat
22	Gramm	Röstzwiebeln

Anleitung:

Das Fleisch, den Bauch und die Backen anfrieren und durch die 2 mm Scheibe wolfen oder auch cuttern. Das Ganze dann mit den Gewürzen und dem zerstoßenen Eis vermengen und mit der Küchen- oder Rührmaschinemaschine für 10-15 Minuten tüchtig durchmischen, bis man eine glatte und homogene Masse hat. Das Brät in eine mit Öl gefettete Aluform für Fleischkäse füllen. Beim füllen darauf achten, daß keine Luftblasen im Brät sind. Wie Sie es vom Wurstfüller her gewohnt sind am besten schwungvoll in die Form schmeißen. Das Öl hilft später beim lösen des gebackenen Fleischkäse.

Die Formen werden auf einem Rost auf der untersten Schiene bei etwa 160° C Oberund Unterhitze ins Backrohr geschoben. Je 1 Kg Brätmasse benötigt das ganze etwa 60 Minuten Den Fleischkäse so lange backen bis er eine schöne Kruste hat!

Quelle:

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