

Zwiebel - Leberwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Schweineleber
300	Gramm	Kalbfleisch
2	kg	Fetter Schweinebauch mit Schwarte
250	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Salz (ca. 3 schwach gehäufte Eßl.)
3	gestr. EL	Weißer gemahlener Pfeffer
1	Essl.	Majoran
2	gestr. TL	Gemahlener Piment
1	gestr. TL	Gemahlene Muskatnuß
1	Teel.	Ingwer (gemahlen)
1	gestr. TL	Gem.Zimt
2	Tassen	Kochwasser

Anleitung:

Schweinebauch ca. 70 Minuten kochen, Leber und Kalbfleisch 5 Minuten brühen. Zwiebeln schneiden und kurz anbraten. Alle Zutaten durch die 3-mm Scheibe des Fleischwolfes drehen, mit den Gewürzen und Salz unter Zugabe des Kochwassers gut vermischen. Wurstmasse nach Anleitung eindosen oder in entsprechende Wursthüllen abfüllen.

Kochdauer: 400-g-Dose 90 Minuten. Brühdauer der Würste: 60 Minuten.

Quelle:

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