Leberkäse

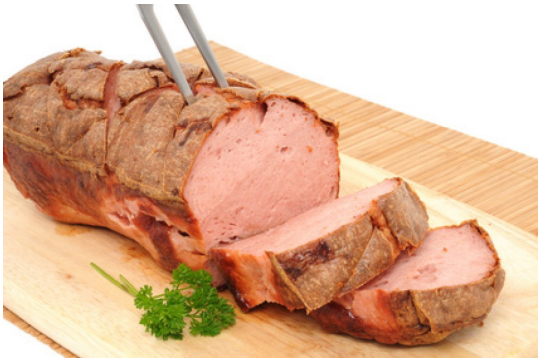
Das Rezept für Leberkäse kann auch mit Champignons, Paprika oder Zwiebeln abgewandelt werden. Dazu schmeckt ein kühles Bier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 kg	Schweinefleisch
1 kg	Wurstbrät
260 g	Speckwürfel
5 EL	Stärkemehl
5 Stk.	Eier
2 TL	Pfeffer
2 TL	Salz
2 EL	Paprikapulver

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, damit der **Leberkäse** gut durchgart. Anschließend das Schweinefleisch durch den Fleischwolf geben (faschieren).

2. Sodann den Speck in kleine Würfel schneiden und dazu geben.

3. Wurstbrät (Bratwurstgehäck), Stärkemehl, Eier, Salz, Pfeffer und Paprikapulver ebenfalls zufügen und alle Zutaten gründlich durchkneten.

4. Eine Backform mit Backpapier auskleiden und den Fleischteig hineingeben. Etwa 80 bis 90 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Zum Leberkäse schmecken Semmeln und ein gemischter Salat, in manchen Regionen wird er auch mit Ei gegessen.