Leberkäse selbstgemacht

Der Leberkäse selbstgemacht schmeckt hervorragend. Dieses Rezept musst du unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

400 g	Schweinebauch
600 g	Schweinefleisch (mager)
25 g	Pökelsalz
4 g	Pfeffer (weiß, gemahlen)
1 Prise	Thymian
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskat
1 Prise	Ingwer
300 g	Crushed Ice
1 EL	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für den selbstgemachten **Leberkäse** das Fleisch in kleine Stücke schneiden und für zirka eine halbe Stunde in das Gefrierfach geben. Eine passende Kastenform ebenfalls kalt stellen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Danach die Schweinfleisch Stücke mit den Gewürzen würzen und gut vermischen.

3. In eine Küchenmaschine leeren und zirka 2 Minuten zerkleinern bis eine feine zähe Masse entsteht.

4. Das Crushed Ice dazugeben, zerhacken und schnell verarbeiten.

5. Die gekühlte Form einfetten und die Masse in die Form leeren. Gut verstreichen, es sollten keine Luftbasen entstehen.

6. Im Backofen zirka 15 Minuten backen, danach die Hitze auf 120°C reduzieren und weitere 60 Minuten backen.

Tipp