Leberstreichwurst

Die hausgemachte Leberstreichwurst schmeckt wunderbar mit Bauernbrot. Der Aufwand für das deftige und würzige Rezept lohnt sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Schweinefleisch (mager, z.b.Schnitzel)
300 g	Bauchspeck (fett)
400 g	Schweineleber
4 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Salz
0.5 EL	Pfeffer (weiß, gemahlen)
2 EL	Majoran
1 TL	Muskatnuss (frisch gemahlen)
1 TL	Rosmarin (getrocknet, fein gemahlen)
1 TL	Thymian (getrocknet, fein gemahlen)
	Schweinsdärme

Zubereitung

1. Für die Leberstreichwurst das magere Schweinefleisch in einen Kochtopf geben. Wasser hinzugeben, (das Wasser sollte das Fleisch gerade bedecken) eine geschälte Zwiebel und Knoblauchzehe zugeben und weich kochen.

2. Fleisch, Zwiebel und Knoblauch vom Topf nehmen und abkühlen lassen, die Brühe beiseite stellen.

3. Die restlichen Zwiebeln schälen und zerhacken. Die Schwarte vom Bauchfleisch entfernen

und in grobe Würfel schneiden. Jetzt die Schweineleber auch in Stücke schneiden.

4. Das gekochte Fleisch, Bauchfleisch und Leber durch einen Fleischwolf drehen. Möglichst eine feine Scheibe mit kleinen Löchern verwenden. In eine Schüssel geben, Gewürze zugeben und gut vermengen. Etwas Brühe hinzugießen, die Masse sollte nicht zu flüssig werden und sorgfältig vermischen.

5. Jetzt die Därme mit einem Wurstfüller füllen und verknoten. Die Würste brüht man in Wasser bei einer Temperatur von 80 °C. Pro mm Durchmesser 1 Minute.

6. Alternativ kann man die Masse auch in sterilisierte Gläser füllen. Oberen Rand etwa 3 cm frei lassen das sich die Masse ausdehnt. Im Wasserbad bei 80 °C 2 Stunden einkochen.

7. Die Leberstreichwurst abkühlen lassen und kühl lagern.

Tipp