Leberwurst

Schön deftig und frisch: Rezept für hausgemachte Leberwurst, die auch ein stets willkommenes Geschenk ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

2 kg	Schweinefleisch (vom Bauch)
2 kg	Speck
1 kg	Leber
100 g	Salz
20 g	Majoran
30 g	Pfeffer
5 g	Piment
800 g	Zwiebel (klein geschnitten)
1 EL	Schweineschmalz
20 g	Muskat
	Wasser ((Kesselbrühe) bei Bedarf)
	Schweinsdärme (für die Würste)

Zubereitung

1. Für die Herstellung der Leberwurst als erstes die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Das Schweineschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Den Schweinebauch und Speckbraten hineingeben und je nach Größe rund 90 Minuten kochen.

2. Herausnehmen und in kleinere Stücke schneiden (für den Fleischwolf). Kesselbrühe aufheben. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und wiegen.

3. Anschließend die Leber vorbereiten. Die Menge der Leber richtet sich nach dem

Fleischgewicht, davon ein Viertel nehmen. Die Leber kurz in heißem Wasser anbrühen. Schweinebauch und Leber noch heiß mit den anderen Zutaten mischen: Salz, Pfeffer, Majoran, Pfeffer, Piment, angeröstete Zwiebeln und Muskat. Dann faschieren (Scheibe mit 3 mm verwenden). Das faschierte Fleisch erneut wiegen.

4. Vom Fleischgewicht ein Viertel errechnen und diese Menge heiße Kesselbrühe mit dem Fleisch gründlich vermischen, sodass eine breiartige Konsistenz entsteht.

5. Nun beliebig weiterverarbeiten: Für Würste die Därme mit der Masse befüllen (Füllhorn oder Wurstfüller verwenden). Die Würste bei 80 Grad brühen (für jeden mm Durchmesser etwa 1 Minute), anschließend in einem Topf mit kaltem Wasser abkühlen lassen. Für Gläser oder Dosen diese vorab sterilisieren, dann die Masse einfüllen und rund zwei Stunden lang kochen.

Tipp

Die Leberwurst schmeckt mit verschiedenen kleingehackten Kräutern sehr lecker, das macht auch optisch mehr her. Geeignet sind zum Beispiel Thymian, Petersilie oder Schnittlauch.