Pizza-Leberkäse

Der Pizza-Leberkäse selbstgemacht ist ein köstliches Rezept für eine deftige Jause. Fleischliebhaber werden dieses Gericht mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Schwein)
250 g	Faschiertes (vom Rind)
200 g	Eis
20 g	Pökelsalz
2 g	Pfeffer
3 g	Senfpulver
1 g	Paprikapulver
1 g	Piment
10 g	Backpulver
1 Stk.	Paprika
100 g	Bergkäse
0.5 Dosen	Champignons
100 g	Salami
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Pizza-Leberkäse** zuerst das Faschierte im Gefrierfach etwa 15 Minuten leicht anfrieren lassen.Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Paprika, Bergkäse, Champignons und Salami in kleine Würfel schneiden.

3. Sämtliche Gewürze in einer kleine Schale vermengen.

4. Das Pökelsalz, Pfeffer, Senfpulver, Paprikapulver, Piment und Backpulver in einer kleine Schale vermengen.

5. Das angefrorene Faschierte, Gewürze und Eis in einem Mixer geben und einigen Minuten zerkleinern bis eine feine Masse entsteht.

6. In eine Schüssel geben, Paprika, Champignons, Salami und Käse untermengen.

7. Eine Kastenform mit Butter einfetten und die Leberkäse-Masse in die Form geben und verstreichen. Die Form noch einige Male hart auf dem Boden schlagen damit sich die Masse geleichmäßig verteilt und keine Luflöcher entstehen. Je nach Belieben mit einem Messer ein Muser in die Oberfläche schneiden.

8. Im vorgeheizten Backofen zirka 50 Minuten goldbraun backen. (Bei 85 °C mit dem Kernthemperatur Messgeräte gemessen ist der Leberkäse fertig)

9. Vom Backofen nehmen, auskühlen lassen, von der Backform stürzen und mit einem Messer in Scheiben schneiden.

Tipp