Rezept

Typisch bayerischer Leberkäse

Ein Rezept von Typisch bayerischer Leberkäse, am 27.04.2024

Zutaten

- **600 g** Schweinenacken
- **300 g** Eisschnee (siehe Rezept-Tipp)
- **3 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **1 g** Ingwerpulver
- Fett für die Form
- **400 g** Schweinebauch (ohne Schwarte)
- **20 g** Salz
- **2 g** gemahlene Muskatblüte
- **1 g** gerebelter Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (1,2 l) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1760 kcal

Zubereitung

1. Schweinenacken und -bauch von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das gesamte Fleisch durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben und 1 Std. tiefkühlen. Die Kastenform ebenfalls tiefkühlen.

2. Den Backofen auf 100° vorheizen. Das Fleisch mit dem Eisschnee und dem Salz in der Küchenmaschine mit dem Schlagmesser 10 Min. mischen, dabei Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer und Majoran hinzufügen.

3. Die Form dünn ausfetten und die Fleischmasse hineinfüllen. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. Leberkäse im Ofen (Mitte, Umluft 90°) 1 Std. 30 Min. backen. Herausnehmen und warm oder kalt in Scheiben geschnitten servieren.