

Rezept

Leberkäse selber machen

Ein Rezept von Leberkäse selber machen, am 11.06.2026

Zutaten

200 g fetter Schweinebauch	300 g mageres Schweine- oder Kalbfleisch
1 cm frischer Ingwer	je 2 Zweige Thymian, Majoran und Petersilie
1/2 Bio-Zitrone	1 1/2 TL Salz
Pfeffer frisch geriebene Muskatnuss	150 g zerstoßene Eiswürfel
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Fleisch klein würfeln, auf eine Platte legen und in 1 Stunde im Gefrierfach anfrieren lassen. Dann Ingwer schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (später einschalten: Umluft 140 Grad).
2. Fleisch mit Ingwer, Kräutern, Zitronenschale und den Gewürzen in die Küchenmaschine füllen, 2 Minuten zerkleinern, dabei immer wieder kurz unterbrechen. Eis dazu, weitere 2 Minuten zerkleinern.
3. Eine Kastenform (20 cm Länge) mit Öl ausstreichen, Leberkäsemasse einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) etwa 1 1/4 Stunden backen. Kurz stehen lassen, dann warm oder abgekühlt essen.