

## Rezept

# Leberwurst selber machen

Ein Rezept von Leberwurst selber machen, am 24.01.2025

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>60 g</b> + 1 1/2 EL Salz                       | <b>1 kg</b> Schweinebauch                            |
| <b>1 kg</b> Geflügelleber                         | <b>100 g</b> Zwiebeln                                |
| 1-2 Knoblauchzehen                                | 1-2 EL Öl  |
| 1/2 Bund Thymian (oder 1 TL getrockneter Majoran) | 1/2 TL gemahlene Muskatblüte (Macis) oder Muskatnuss |
| 1/2 TL gemahlene Gewürznelken                     | 1/2 TL Cayennepfeffer                                |
| 1/2 TL Ingwerpulver (nach Belieben)               | Fleischwolf mit mittlerer Scheibe                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 2 l | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. 2 l Wasser mit 60 g Salz zum Kochen bringen, den Schweinebauch darin 1 Std. bei schwacher Hitze kochen. Die Lebern waschen, in die Brühe geben und 10 Min. darin ziehen lassen. Schweinebauch und Lebern herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen, beides darin 5 Min. dünsten. Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen.
3. 500 g Schweinebauch mit der Schwarte in große Stücke schneiden und mit den Lebern und den Zwiebeln zweimal durch den Fleischwolf drehen. Restlichen Schweinebauch in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Schweinebauch mit Thymian und den Gewürzen unter die Lebermasse rühren. 1/4 l abgekühlten Kochfond zugeben und gründlich verkneten. Die Masse einige Min. stehen lassen und dann mit 1/2 EL Salz kräftig abschmecken.
4. Die Wurstmasse in Dosen oder Gläser füllen und sofort 2 Std. einkochen. Abkühlen lassen und an einem kühlen Ort lagern.