

## Rezept

# Selber gmachte Leberwurst

Ein Rezept von Selber gmachte Leberwurst, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Zwiebeln	<b>3</b> Nelken
<b>3 große und 3 kleine</b> Lorbeerblätter	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren
<b>700 g</b> Schweinebauch (wichtig: möglichst fett!)	Salz
<b>80 g</b> Butter	<b>300 g</b> Schweineleber (sauber geputzt, beim Metzger vorbestellen)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>100 g</b> Schweineschmalz
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>1 geh. EL</b> Pökelsalz (20 g, beim Metzger vorbestellen)
<b>1 Msp.</b> gemahlenes Piment	<b>1/2 TL</b> Vanillezucker (nicht wundern, der nimmt der Leber den bitteren Geschmack)
Fleischwolf mit 4 mm Scheibe	frisch geriebene Muskatnuss
	Küchenthermometer, 6 Schraubgläser (je 200 ml)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, 1 halbieren, Rest klein würfeln. 3 l Wasser in einem Topf mit Zwiebelhälften, Nelken, großen Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und 2 EL Salz aufkochen. Schweinebauch in 10 gleich große Stücke schneiden, in das Wasser einlegen und offen ca. 1 Std. 30 Min. bei geringer Hitze sieden lassen. Leber grob schneiden, abdecken und kalt stellen.
2. Inzwischen Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 18 Min. goldbraun rösten, herausnehmen, abkühlen lassen. Schmalz in der Pfanne schmelzen, salzen, pfeffern und vom Herd nehmen. Schraubgläser und Deckel in kochend heißes Wasser legen, Gläser herausnehmen und abtropfen lassen. Die Deckel im Wasser lassen.
3. Dann den Schweinebauch in ein Sieb gießen, Sud auffangen und 200 ml abmessen. Die Leber mit zwei Dritteln des Pökelsalzes einsalzen, gut umrühren und durch den Fleischwolf in eine große Schüssel drehen, dabei die Masse ständig durchrühren. Den Schweinebauch ebenfalls durchdrehen und kräftig unter die Leber rühren. Zwiebelwürfel und den Sud durch den Fleischwolf drehen und unter die Lebermasse rühren. Mit den übrigen Gewürzen und restlichem Pökelsalz würzen. 400 g Lebermasse auf zwei Schüsseln verteilen, jeweils mit einem Pürierstab fein zerkleinern und wieder unter die übrige Lebermasse rühren.
4. Die Lebermasse auf die Gläser verteilen, diese dabei mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, um Luftbläschen zu entfernen. Lauwarmes Schmalz auf der Lebermasse verteilen, je 1 kleines Lorbeerblatt auflegen. Die Gläser mit den Deckeln verschließen.

5. Die Gläser in einem breiten Topf auf ein rundes Kuchengitter stellen, ca. 1,5 l lauwarmes Wasser einfüllen. Das Thermometer so mit dem Topfdeckel einklemmen, dass es gut im Wasser steckt. Alles langsam auf eine Temperatur von 80-85° erhitzen und die Lebermasse 1 Std. 30 Min. einkochen. Dann die Gläser aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Die Leberwurst ca. 30 Min. vorm Servieren aus dem Kühlschrank holen. Dazu passen Bauernbrot und Essiggurken oder Senf.