

Rezept Bayerischer Leberkäse

Zutaten :

200 g Schweinebauch (möglichst fett, ohne Haut (Schwarte), ohne Knochen & Knorpel
300 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein) oder Gulaschfleisch gemischt
1 Compound für Bayerischen Leberkäse
150 g Eiswasser (kaltes Wasser + Eiswürfel gemischt)
Ergibt ca. 650 g Bayerischen Leberkäse

Zusätzlich 1 Backform (ca. 20 cm Kastenform oder ähnliches), etwas Fett zum ausfetten

Backzeit ca . 60 Min.

Backtemperatur 140° - 150 ° C Umluft

Nährwerte Pro 100 g ca. 203 kcal / 17 g Fett / 13 g EW / 1 g KH

Zubereitung

1. Schweinebauch von der Haut (Schwarte), den Knochen und Knorpeln befreien. Nun in kleine Würfel schneiden. In einem Gefrierbeutel möglichst flach einfrieren. Das Hackfleisch / Gulaschfleisch ebenfalls flach einfrieren . Nach ein paar Stunden Gefrierzeit kann es dann losgehen.
2. Den Schweinebauch und das Hackfleisch ca. 1 Std. im Kühlschrank antauen lassen. Ein Glas mit 150 g Eiswasser bereit stellen.
3. Leicht angetauten, gewürfelten Schweinebauch in den Mixtopf geben und ca. **1:20 - 1:40 Min./ Stufe 10** zerkleinern. Die Konsistenz sollte sehr fein und klebrig wie Brotteig sein.
4. Den fein gemixten Schweinebauch aus dem Mixtopf nehmen und zur Seite stellen. Backofen auf 140°-150° C Umluft vorheizen.
5. Leicht angetautes Hackfleisch oder Gulaschfleisch in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** grob vorzerkleinern.
6. Jetzt den“ Compound für Bayerischen Leberkäse“ zugeben und **15 Sek./Stufe 4** untermischen.
7. Den Thermomix° auf **Stufe 4** laufen lassen und das Eiswasser durch die Deckelöffnung auf einmal zugeben. Jetzt **20 Sek./Stufe 10** mixen und mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmal ca. **15 - 20 Sek./Stufe 10** mixen und wieder mit dem Spatel nach unten schieben. Das Gerät jetzt **30 Sek./Stufe 10** einstellen, dabei den fein gemixten Schweinebauch in 4 - 5 Portionen zügig durch die Deckelöffnung zugeben und ggf. mit dem Spatel mitrühren.
8. Reste vom Mixtopfrand und Mixtopfdeckel mit dem Spatel nach unten schieben. Das Ganze nun **ca. 40 Sek./Stufe 10** mixen. Sollte das Brät noch keine gleichmäßige Farbe und Konsistenz haben nochmal **ca. 20 Sek./Stufe 10** mixen.
9. Das fertige Brät in eine kleine gefettete Auflaufform (ca. 12 x 15 cm, ca 5 cm Höhe) oder Kastenform (20 cm) geben und glatt streichen.
10. Danach das Brät mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Backofen 140° - 150° C Umluft ca. 45 Min. backen. Für eine schöne dunkle Kruste nach den 45 Min. auf 200° C hochstellen und noch ca. 15 Min. knusprig braun backen.

TIPS

Das Brät nach dem glatt streichen mit Eiswasser beträufeln und mit einem Silikonspatel erneut glatt streichen.

Noch mehr Varianten (z.B. mit Geflügel, rein Rind, Wild,..) und auch Videos finden Sie auf unserem Blog oder in unserer Facebookgruppe LUCOMA - Gewürze mit Geschmack

Gutes Gelingen wünscht das Team von LUCOMA