

# Rezept weißer Leberkäse

## Zutaten :

200 g Schweinebauch ( möglichst fett, ohne Haut ( Schwarte ), ohne Knochen & Knorpel  
300 g Gulaschfleisch vom Kalb oder vom Schwein oder Schweinehackfleisch  
1 Compound für weißen Leberkäse  
150 g Eiswasser ( kaltes Wasser + Eiswürfel gemischt )  
Ergibt ca. 650 g weißen 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. 125 kcal / 9 g Fett / 20 g EW / 2 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 Gulaschfleisch / Hackfleisch ebenfalls flach einfrieren . Nach ein paar Stunden Gefrierzeit kann es dann losgehen.
2. Den Schweinebauch und das Gulaschfleisch / 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 weißen 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