

# Fleischkäse aus Hackfleisch



Das Hackfleisch wird mit Zugabe aller Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine 4-5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit leimig geknetet.

Das Brät wird sodann in eine Form gefüllt (hier eignen sich besonders Alueinwegformen). Formen müssen vor dem Füllen ringsum mit Öl eingepinselt werden. Das Brät wird mit nassen Händen glatt gestrichen, mit einem Schlesinger (Teigschaber) ein Rautenmuster eingedrückt und bei 100° auf eine Kerntemperatur von 70-72° gebacken. Dies dauert bei vorgeheiztem Backofen und einem Formeninhalt von 750 g ca. 90 Minuten. Da jeder Backofen anders funktioniert, muss man mit einem Einstich- oder Bratenthermometer arbeiten. Je nach Inhalt und Größe der Form verändert sich die Backzeit. So braucht ein 3 kg Fleischkäse ca. 200 Minuten. Den Fleischkäse bäckt man auf dem Rost und stellt darunter ein mit Wasser gefülltes Backblech, damit er nicht austrocknet.

- 600 g Hackfleisch, vom Schwein
- 250 g Hackfleisch, halb Schwein, halb Rind
- 150 g Mineralwasser
- 20 g Pökelsalz
- 3 g Pfeffer
- 2 g Muskat
- ½ g Ingwerpulver
- ½ g Kardamompulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 1 g Streuwürze ( z.B. Fondor)
- 30 g Kartoffelstärke
- 1 g Glutamat (optional)
- 5 g Kutterhilfsmittel (nach Packungsvorschrift)
- n. B. Öl, für die Form