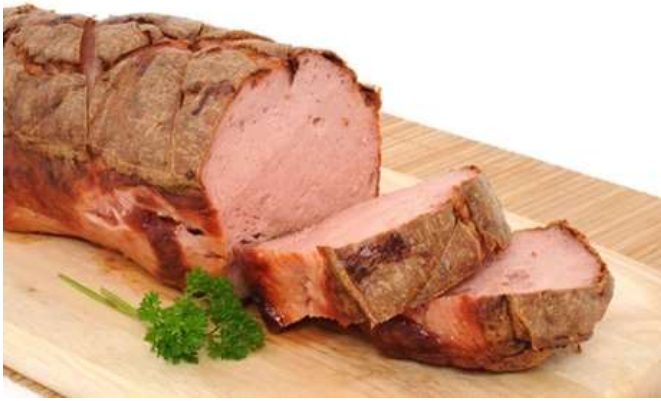


LEBERKÄSE



600	g	Schweinefleisch (mager)
400	g	Schweinebauchfleisch
25	g	Pökelsalz
0.75	g	Muskat (gemahlen)
0.25	g	Thymian (gemahlen)
0.75	g	Majoran (gemahlen)
4	g	Pfeffer (weiß, gemahlen)
0.25	g	Ingwer (gemahlen)
300	g	Eisschnee (aus Eiswürfel)
1	EL	Kokosfett für die Form

- 1 Das Fleisch vor der Verarbeitung klein schneiden und anschließend mit dem Pökelsalz gut vermengen, dann für ca. 30 Minuten ins Kühlfach geben (sollte kurz vorm Gefrieren sein). Danach die Fleischstücke mit den Gewürzen (Majoran, Thymian, Pfeffer, Muskat, Ingwer) gut vermengen.
- 2 Dann das Fleisch in die Küchenmaschine geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten so klein wie möglich zerhacken.
- 3 Nun kommt der Eisschnee dazu (Eisschnee wird aus Eiswürfeln hergestellt und zwar am besten in einem Cutter, es geht auch eine Küchenmaschine mit sehr schnelllaufendem Messer.) und nochmal alles gut zerhacken, bis eine feine, zähe Masse entsteht. Es sollte relativ schnell verarbeitet werden.
- 4 Eine passende eckige, gut gekühlte Form ausfetten. Die Masse nun in die Form geben und darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Mit einem Teigschaber die Masse glatt streichen und nach Wunsch vorsichtig ein Rautenmuster eindrücken (darf aber nicht zu tief werden).
- 5 Im vorgeheizten Ofen bei ca. 160°C (Ober-/Unterhitze) ca. 90 Minuten backen.