

Bayerischer Leberkäse - selbstgebacken



Zutaten für 6 Personen

<input type="checkbox"/> Für 1 kg Fleischbrät benötigt man:	<i>etwas</i>
<input type="checkbox"/> mageres Schweinefleisch	300 g
<input type="checkbox"/> sehniges Rindfleisch z.B. Gulaschfleisch	300 g
<input type="checkbox"/> fetter Schweinebauch, oder 300 g Schweinebauch und 100 g fetten Speck ohne Schwarte	400 g
<input type="checkbox"/> Für die Gewürzmischung:	<i>etwas</i>
<input type="checkbox"/> Pökelsalz, Pökelsalz benötigt man, um das Fleisch umzuröten	22 g
<input type="checkbox"/> weißer Pfeffer, gemahlen	3 g
<input type="checkbox"/> Majoran, gerebelt	½ g
<input type="checkbox"/> Thymian, gemahlen	½ g
<input type="checkbox"/> Macis, gemahlen - Macis ist Muskatblüte	½ g
<input type="checkbox"/> Ingwer gemahlen	½ g
<input type="checkbox"/> Eiskwürfel pro kg Fleisch	300 g

Zubereitung

1. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und für etwa 30-45 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das Fleisch sollte angefroren sein, nicht durchgefrieren lassen.
2. Mindestens 300 g Eiskwürfel pro kg Fleisch herstellen und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine crushen bis Eisschnee entsteht und beiseite stellen oder kurzfristig nochmal in den Gefrierschrank stellen. Das kleingeschnittene Fleisch muss angefroren sein und mit den Gewürzen ordentlich vermischt werden. Das sollte schnell gehen, damit das Fleisch nicht zu warm wird.
3. Das Fleisch durch einen Fleischwolf (kleinste Scheibe, sehr fein) drehen. Das muss sehr schnell und mit sehr schneller Umdrehung in ca. 1-2 Minuten geschehen. Nun den Eisschnee und das Fleisch noch einmal miteinander durch den Fleischwolf drehen. Es muss jetzt eine feine, aber zähe Masse entstehen.
4. Dann am besten erst noch eine Kochprobe machen: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Herdplatte ausschalten. Mit einem Esslöffel etwas Brät abstecken und zu Klößchen formen. Wenn das Brät nockerl seine Form behält und nicht auseinander fällt, hat es die richtige Konsistenz.
5. Eine Kastenform (oder Aluschale) die gut gekühlt ist, gut ausfetten. Das Fett sollte hoch erhitzbar sein (z.B. Palmin oder Biskin) Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen. Die Masse muss jetzt gut in die Form gedrückt werden, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.
6. Die Oberfläche noch mit einem Teigschaber (in kaltes Wasser, am besten Eiswasser, tauchen) glatt streichen. Wer mag kann auch ein Rautenmuster eindrücken
7. Die Leberkäse-Brät oder Kalbsbrät (in der Kastenform oder Aluschale) auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen stellen. Eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofens stellen. Die Backofentemperatur auf 150-160 Grad (Ober-/Unterhitze, Heißluft ist nicht geeignet) einstellen und den Leberkäse etwa 75 - 90 Minuten backen. Der Leberkäse soll eine schöne Kruste bekommen und trotzdem noch saftig sein. Sollte er dennoch zu blass sein, einfach für ca. 5 Minuten den Backofengrill zuschalten.
8. Dann den Leberkäse aus der Schale stürzen, und in Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten und servieren.
9. Dazu schmeckt selbst zubereiteter warmer Kartoffelsalat oder frische Brez'n.
10. Tipp: Fertige Fleischbrät gibt es in Bayern auch beim Metzger zu kaufen. Hier hat fast jeder Metzger sein Geheimrezept. Die Fleischbrät wird in Aluschalen portioniert angeboten. Dann einfach, wie ab Schritt 7 beschrieben, backen.