

Fleischkäse aus Hackfleisch



Zutaten für 1 Portionen:

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

ohne Kutter

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.

Wer sein Hackfleisch selbst herstellen möchte nimmt dazu:

150 g Rindfleisch
400 g Schweineschulter
300 g Backen oder fetten Bauch
150 g Mineralwasser