



## Fleischkäse

### Zutaten und Gewürze

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 22 g  | Pökelsalz           |
| 3 g   | Pfeffer             |
| 0,5 g | Majoran             |
| 0,5 g | Thymian             |
| 0,5 g | Muskatblüte (Macis) |
| 0,5 g | Ingwer              |

### Fleisch

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| 500 g | Schweineschulter                   |
| 125 g | Schweinebauch                      |
| 125 g | Speck<br>(Rückenspeck vom Schwein) |
| 250 g | Scherbeneis                        |

### Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und für den Fleischwolf vorbereiten.

Das Fleisch sollte schön kalt zum Wolfen sein (um die 0 Grad sind ideal).

Alle Zutaten hinzugeben und durch eine feine Lochscheibe wolfen (2 mm). Anschliessend in den Kutter geben und nach und nach etwas Scherbeneis hinzugeben bis ein feines Brät entsteht. Unbedingt auf die Temperatur achten damit das Eiweiss nicht gerinnt.

In eine Kastenbackform geben und im Ofen backen.

Garzeit sind etwa 40 Minuten bei 160 Grad. Es bietet sich an den Fleischkäse vorher in Rauten einzuritzen damit er nicht zu stark aufgeht.