



Leberwurst

Zutaten und Gewürze

22 g	Pökelsalz
5 g	Majoran
2 g	Pfeffer
0,2 g	Piment
0,8 g	Muskatblüte
0,8 g	Ingwer
0,8 g	Coriander
Prise	Zucker und Vanille
500 ml	Sahne

Fleisch

250 g	Schweinebauch
250 g	Schweineschulter
250 g	Rückenspeck vom Schwein
250g	Schweineleber

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).

Die Leber in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schneiden und in etwas Butter andünsten.

Alle Zutaten durch den Fleischwolf geben und durch eine feine Lochscheibe wolfen (2 mm). Nun noch mit der kalten Sahne und evtl. etwas Kesselbrühe verrühren. Nun muss relativ zügig gearbeitet werden damit das Brät nicht zu fest zum Füllen wird.

Anschliessend in einen Kranzdarm Kaliber 43/46 füllen und abdrehen.

Im Kessel mit etwas Pökelsalz für 60 Minuten bei 75 Grad brühen.