

Foto: ORF



Leberkäse

Robert Letz / Live Kochen

Zutaten (1 KG):

600 g Schweineschulter (mager, gut gekühlt)
200 g Schweinebauch (ohne Schwarte)
200 g Eiswürfel / Crushed Ice
18 g Nitritpökelsalz
2 g weißer Pfeffer
1,5 g Majoran (getrocknet)
1 g Ingwerpulver
1 g Muskatnuss
0,5 g Zitronenschale, fein gerieben (optional)

Zubereitung:

Fleisch klein würfeln, leicht anfrieren
Im Kutter/Mixer fein zerkleinern
Salz zuerst, dann Eis portionsweise einarbeiten
Gewürze unterarbeiten → glänzendes, feines Brät
In gefettete Form streichen, Oberfläche glätten
160 °C, ca. 50–60 Minuten
Kerntemperatur ≥ 72 °C, ggf. am Ende kurz stärker bräunen

Hinweis aus der Praxis

Brättemperatur max. 12 °C
Wird das Brät schmierig → zu warm / zu wenig Eis

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zu trocken → nächstes Mal +10–20 g Eis

Verfeinern kann man den Leberkäse je nach Geschmack mit frischem Paprika, Käsewürfeln, Pilzen, Trüffelpaste, Bohnen, Kräutern.