

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  $\geq 72$  °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.