

Fleischkäse – Leberkäse – Variationen selbstgemacht

1. **Original bayrischer Leberkäse-selbstgemacht von Matthias Brunner**



Foto und Rezept von Matthias Brunner

Zutaten:

60% mageres Fleisch (Schweinefleisch)

Man kann die 60% Fleisch aber auch durch ein anderes Fleisch ersetzen, z.B. Pute oder Lamm oder eine Mischung Rind- und Schweinefleisch.

40 % fetter Schweinebauch (od. 30% Schweinebauch und 10 % Speck OHNE Schwarte)

Gewürz-Mengenangabe für 500g Fleischbrät:

9g Pökelsalz (Pökelsalz braucht man, um das Fleisch umzuröten) kann man auch durch normales ersetzen wer es nicht mag. Dann bleibt der FK eben grau. *Tipp: Salz ggf. reduzieren, dann ist es nicht so dominant*

1,5 g weißer Pfeffer gemahlen

0,3 g Majoran gerebelt

0,3 g Thymian gemahlen

0,3 g Macis (Muskatblüte) gemahlen

0,3 g Ingwer gemahlen

Eiswürfel, mindestens 300 g pro kg Fleisch also hier 150g

Zubereitung:

Achtung: am besten nur 500g Fleischbrät einplanen für den Multizerkleinerer oder auf mehreren Etappen machen.

Sonst bekommt der Multizerkleinerer Probleme.

Fleisch kleinschneiden und kaltstellen. Muss zur Verarbeitung kurz vor dem gefrieren sein.

Fleisch durch den Fleischwolf der Cooking Chef jagen. Mindestens 300 g/kg Fleisch Eiswürfel (oder Eiswasser) BEREITSTELLEN und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine zu Eis-Schnee kuttern und erstmal beiseite stellen. (Besser ist es Eiswasser zu machen, denn der Foodprozessor weint bei den großen Eisbrocken und kommt ins schleudern) Das kleingewolfte Fleisch muss sehr gut gekühlt sein, fast vor dem Gefrieren und wird jetzt mit den Gewürzen ordentlich vermischt – das muss schnell gehen, damit das Fleisch nicht warm wird!

Nun das Fleischgemisch in den Foodprozessor geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten kuttern. . Nun den Eis-Schnee dazu und alles nochmal richtig durchkuttern. Es gibt jetzt eine feine, aber zähe Masse – so muss das aber sein.

Wer will, kann jetzt erst noch eine Kochprobe machen: Dazu in einem kleinen Topf Wasser kurz aufkochen lassen und dann abschalten. Mit einem Esslöffel ein wenig von dem Teig abstechen und als feste Kugel in das heiße Wasser geben. Bleibt das Brät schön zusammen und fällt nicht auseinander, dann hat man schon gewonnen.

Nun eine Kastenkuchenform oder eine andere eckige Form, welche gut gekühlt sein muss, ausfetten – dazu ein Fett nehmen das hoch erhitzt werden kann (Palmin, Biskin etc., KEINE RAMA ODER SONSTIGES). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich

später beim Stürzen gut aus der Form lösen.

Die Masse jetzt gut in die Form drücken, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.



Zum Schluss mit einem, in kaltes Wasser getauchten, Teigschaber die Masse glatt streichen und ein Rautenmuster eindrücken (nicht schneiden!).

Im Ofen bei Ober- / Unterhitze, mittlere Schiene, bei ca. 160°C ca. 90 Minuten backen. Der Fleischkäse ist fertig wenn er eine Kerntemperatur von 68 – 70° C besitzt, Danach stürzen (*Achtung es könnte heiße Flüssigkeit auslaufen*) und danach nochmal für 5 – 10 min. ohne Form in den Ofen mit Umluft und Grill.



2. Fleischkäse selbstgemacht von Andreas Oeing



Bilder und Rezept erstellt von Andreas Oeing

Zutaten:

500 Gramm Schweineschulter

200 Gramm Schweinebauch (alternativ auch grüner Speck)

300 Gramm Rindfleisch (kein besonderes Stück, ggf. nicht
– zu mager)

19 Gramm (Nitritpökel-)Salz

Kutterhilfsmittel (Phosphat, Dosierung je nach
– Packung, oft 5g pro kg Fleisch)

1 Zwiebel

1 cm Ingwer

1 Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Gramm Zucker

4 Gramm Pfeffer

2 Teel. Majoran

2 Gramm Macis (Muskatblüte, alternativ Muskatnuss)

2 Gramm Piment

2 Gramm Koriandersaat

1 Gramm Kardamom

300 Gramm Crushed Ice; ca.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer mit einer Reibe fein reiben.

2. Zitronenschale abreiben.

3. Alle Gewürze (bis auf Salz und Kutterhilfsmittel) ganz fein mahlen/mörsern.

4. Fleisch erst jetzt aus der Kühlung, harte Sehnen ggf. entfernen,
für den Fleischwolf würfeln, mit den Gewürzen, dem Salz und dem
Kutterhilfsmittel vermengen und 30-45 Min. ins Gefrierfach
legen,
das Fleisch sollte eiskalt, aber nicht gefroren sein.

5. Danach das Fleisch durch den Wolf lassen, kurz mit der Hand
durchkneten und wieder für 30-45 Min. ins Gefrierfach, bis es
wieder
fast angefroren ist.

6. Crushed Ice vorbereiten und in 4 Teile aufteilen.

7. Fleisch aus dem Gefrierfach und je ein Viertel Fleisch und
Eis
zusammen mit dem Foodprocessor/Multizerkleinerer der Kenwood
zu
einer feinen Farce kattern. Dabei sollte das Brät nie mehr als
10°C
erreichen. Die Farce sollte hell werden und schön glänzen.

8. Wenn alle Portionen zur Farce verarbeitet sind, alles noch
mal
kurz von Hand durchrühren (weiter auf die 10°C achten) und
rasch in
eine gebutterte Königskuchenform abfüllen. Die Oberfläche in
Rautenform einschneiden.

9. In den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben und auf
70-75°C
Kerntemperatur backen.

Für die Pyrex 836000 Glas-Königskuchenform hatte ich das
Rezept auf etwa 1300g Fleisch hochgerechnet.





Noch ein paar Anmerkungen: Ich bin kein Metzger und habe mir das Rezept aus verschiedenen Quellen zusammengesucht. Nitritpökelsalz macht das Brät leicht rosa, wie man das vom

Metzger kennt. Man kann es 1 zu 1 durch normales Salz ersetzen, dann wird der Fleischkäse je nach Fleischmischung eher grau oder weiß (wird in einigen Regionen als "Kalbskäse" angeboten).

Hühnergeschnetzeltes mit Maroni und Reis



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:

Reis
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe
400-500 g Hühnergeschnetzeltes
1 Beutel gekochte Maroni
etwas Worcester Sauce
getrocknete oder frische Kräuter
200 ml Sahne

Zubereitung:

Reis kochen.

Zwiebel mit dem Flexi in der CC dünsten (angeröstet). Knoblauch kurz dazugeben. Dann das Fleisch mit angebraten und mit etwas Wasser aufgiesen.

Die Maroni aus dem Beutel herausnehmen, vierteln und dazugeben. Kochröhrelement einsetzen. Salz, Pfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce, etwas getrocknete oder frische Kräuter hinzufügen.

Sahne dazu und etwas einkochen. Abschmecken und anrichten.

Kokoshusaren



Rezept und Foto Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

200 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei

350 g Mehl

200 g Kokosraspeln

Rote Marmelade oder Gelee

Zubereitung:

Alle Zutaten (ausser die Marmelade) in die Schüssel der CC geben und mit dem Flexi zu einem Teig verrühren.

Den Teig ca 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend kleine Teile davon abnehmen und zu Kugeln formen.

Mit einem Kochlöffel oder besser Finger, eine kleine Mulde in die Mitte der Kugel drücken. Vorsichtig, der Teig ist sehr bröselig.

Die Mulden mit Hilfe einer Spritztülle mit roter Marmelade/Gelee befüllen.

Backofen auf 160° vorheizen und die Husaren ca 10 Minuten darin backen.

Nach dem Auskühlen können sie mit Puderzucker bestäubt werden.

Erdnuss-Taler



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

100 g weiche Butter

130 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

2 nicht gehäufte EL Erdnussbuttercreme fein
100 g gehackte Erdnüsse
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Mit dem Flexi Butter und Zucker cremig rühren. Die Erdnussbutter und das Ei während des Rührvorganges dazu geben.

Mehl, Zimt, Salz und Backpulver vermischen und zur Butter-Ei-Masse in die Schüssel geben.

30 g der gehackten Erdnüsse noch zum Teig hinzufügen.

Nun aus dem Teig Kugeln formen und diese mit dem Handballen flach drücken.

Mit den restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 15 Minuten backen.

Fertig sind sie je nach Größe und Backofen, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben.

Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Boden:

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

Füllung:

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

Kartoffelpüschneemänner mit Herzschnitzel und Weißweinsahnesosse



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

Für die Kartoffelpüschneemänner:

10 mittelgroße Kartoffeln

Salz

Muskat

50 ml Sahne

1 kl. Karotte für Besen und Nase

Schwarze Oliven für die Augen

Für das Fleisch und die Soße:

6 Schweineschnitzel

1 Schlottenzwiebel

50ml Weißwein

100ml Kalbsfond

50ml Sahne

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Zubereitung:

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im restlichen Fett in der Pfanne die klein geschnittenen

Schalottenzwiebeln andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond aufgießen, aufkochen und Sahne zugeben.

Fleisch zur Soße geben und alles 45 Min köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser in der Cooking Chef bei 100°C kochen bis sie weich sind.

Währenddessen die Karotte und Oliven zuschneiden. Die Karotte kurz in heißem Wasser kochen, damit sie nicht zu hart ist, aber trotzdem noch standfest. Alternativ können sie im Dampfgareinsatz einfach über die Kartoffeln zum Angaren gegeben werden.

Die Kartoffeln über einem Sieb abtropfen lassen und zurück in die Cooking Chef Schüssel geben. Sahne, etwas Salz und Muskat zugeben und mit dem Ballonschneebeisen rühren, bis daraus ein schöner Brei ohne Klumpen geworden ist.

Den Kartoffelbrei nun in 2 verschieden große Kugeln formen und aufeinander setzen, dekorieren. Das Schnitzel mit dem Messer oder einer Ausstechform zu einem Herz formen.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei
3 El brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine

Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen.
Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Zimt Blume



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

400 g Margarine

600 g Mehl

6 El (oder minimal mehr) saure Sahne

Zimt-Zucker

Zubereitung:

Zutaten mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Ausrollen und Kreise ausstechen.

Die Hälfte der Kreise mit Marmelade füllen und mit einem zweiten Kreis belegen.

Mit einer Gabel den Rand zudrücken.

In Zimtzucker wälzen und ca 15 Minuten bei 180° backen

Tessinerbrot



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Zutaten:

300 ml Wasser handwarm

21 gr Hefe

1 TL

Salz

500 gr Weissmehl (Typ 405)

25 ml Öl

Zubereitung:

In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

Mohn Herzen



Rezept und Foto Aldona Led

Zutaten:

50 g gemahlene Mohn

125 g Butter

80 g Puderzucker

Vanillezucker

1 Ei

170 g Mehl

1 EL Stärke

1/2 TL Backpulver

Mandelaroma

weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die weiße Kuvertüre in die Schüssel der CC geben und mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig kneten. Alternative geht dies auch im Multi.

Den Teig ca 30 Minuten in Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend ausrollen und Herzen ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen und Mohn Herzen 15 Minuten backen. Je nach Größe der Herzen und des Backofens kann sich die Backzeit verkürzen oder verlängern.

Nach dem Abkühlen in weiße Kuvertüre tauchen.