Leberwurst

Rezept und Foto von Patrick und Christina Gagel

Zutaten:
300 gr Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen
300 gr Schweine Wamme (das ist die Fettschicht am Bauch)
200 gr Schweine Leber
100 gr Zwiebeln
1 TL Gemüsebrühepulver
35 gr Salz
4 gr Majoran
6 gr Pfefferkörner
1 gr Piment
5 gr Muskat
2 gr getr. Basilikum

Zubereitung:
Bauchfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Gemüsebrühe 1 Stunde kochen. Für die letzte halbe Stunde der Garzeit die Wamme gewürfelt hinzufügen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Schweineschmalz glasig dünsten und mit etwas Fleischbrühe aus dem Topf ablöschen. Dann beiseite stellen.

Die Gewürze alle zusammen in der **Gewürzmühle** mahlen.

Nun zuerst die rohe Leber durch die kleinste Scheibe des **Fleischwolf** lassen und danach das gegarte Fleisch und die Wamme durchlassen.

Jetzt alles mit der Gewürzmischung und den Zwiebeln vermischen und alles nochmals durch den Wolf lassen.

Die Masse mit 100 ml Fleischbrühe aus dem Topf vermischen und in heiß ausgespült Einmachgläser füllen (ich bekam 5 kleine Gläser voll) Die Gläser aber nicht ganz voll machen.

Nun die Gläser für 2 Stunden bei 95°C einkochen. FERTIG