

# 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).

---

## Bratwurst selber gemacht Rezeptvariationen



Rezept Nr. 1, Foto und Video zur Verfügung gestellt von [Zuckerschnee.de](http://Zuckerschnee.de)

### 1. Rezept [Zuckerschnee.de](http://Zuckerschnee.de)

Zutaten:

800g mageres Schweinefleisch (ich habe hier welches vom Bug genommen)

200g Schweinebauch

25g Salz

11g Paprika edelsüß

3g gemahlener bunter Pfeffer

5g Knoblauch

1 Zwiebel

etwa 4m Schafsdarm (Ich habe den vom Metzger meines Vertrauens)

etwas Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

### **Zubereitung:**

Zuerst wolft ihr die 200g Schweinebauch durch eine feine Fleischwolfscheibe (Durchmesser 3mm), danach die 800g Schweinefleisch durch eine mittlere Scheibe (Durchmesser 5mm). Da sich im Wolf selbst noch große Stücke an Fleisch befinden ist es sinnvoll, nochmal etwa eine Hand voll schon gewolfte oben reinzugeben, damit auch wirklich alles fein gewolft wird.: -)

Schneidet dann die Zwiebel in ganz feine Würfel. Ich habe das hier mit einer Häckselscheibe meiner Kenwood Cooking Chef gemacht. Ihr könnt das aber auch mit einer Reibe machen. Umso feiner die Zwiebel desto besser. Den Knoblauch gebt ihr noch durch eine Presse.

Mischt dann das Hack mit der feinen Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durch.

Montiert anschließend den Wurstaufsatz mit einem kleinen Durchmesser (für einen 20mm Darm) und ölt diesen etwas mit Speiseöl ein, so flutscht der Darm besser drauf und reißt nicht ein. Zieht den Darm dann komplett auf.

Nun fangt ihr an die Würstchen stopfen. Am Besten macht ihr das zu 2. dann kann einer Würstchen abdrehen und einer Stopfen. Zu Beginn wird einiges an Luft raus kommen. Sobald der erste Ansatz an Fleisch zu sehen ist, stoppt ihr mit dem Nachstopfen und macht einen Knoten in den Darm. Nun geht es los mit dem Füllen. So etwa alle 10cm dreht ihr euch eine Wurst ab. Dabei darauf achten dass jede Wurst in eine andere Richtung abgedreht wird. Also einmal im Uhrzeigersinn drehen, bei der nächsten gegen den Uhrzeigersinn usw.

Habt ihr das Fleisch komplett eingefüllt, macht ihr am Ende einen weiteren Knoten. Schneidet dann die Würstchen auseinander und grillt sie auf einem Grill oder bratet sie euch in der Pfanne an.

Lasst es euch schmecken

Vielen Dank für das Video Zuckerschnee

## 2. Rezept Martina Thomaser



Zutaten:

ca. 800g Schweineschulter

400g Kalbsschulter

### **Zubereitung:**

Schweineschulter und Kalbsschulter faschieren und dann ca. 10 Minuten mit den gewünschten Gewürzen (normalerweise: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Knoblauchwasser, Majoran...) ver"kneten".

Und dann nur noch in den Schweinedarm einfüllen, mein Mann hat den breiten Aufsatz zum Füllen genommen.

Beim Anbraten aber bereits ins lauwarme Öl legen, damit sie nicht aufplatzen.

## 3. Rezept Würstchen Pfälzer Art zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller



Fotos Julia Müller, Rezept 3-5

Die Variationen sind jeweils für ca. 20-25 Würstchen. Da wir aber drei Würzen testen wollten, haben wir alles gedrittelt. Viel Spaß damit!

### **Zutaten:**

Fleisch: *(ergibt 20-25 Würstchen)*

1 kg durchwachsene Schweineschulter

0,5 kg Rinderbauch oder -Wade

0,5 kg Schweinenackenspeck

*Würze:*

3 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Pimentkörner

1 EL Wacholderbeeren (kann man sparsam mit umgehen)

1 EL Kümmelsamen

je 1/2 Bund Petersilie, Majoran und Thymian

2 Knoblauchzehen

25g Meersalz

Abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

250g Zwiebelwürfel in 1 EL Öl angebraten

1/2 gemahlene Muskatnuss

### **Zubereitung:**

Pfeffer, Piment, Wacholder und Kümmel in Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen.

Kräuter abzupfen und Gewürze, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Muskat zum Fleisch geben. Gut durchmischen. Durch

die mittlere Scheibe im Fleischwolf drehen. Anschließend etwa 1/4 der Menge erneut wolfen.

Wurst-Aufsatz aufsetzen, Darm aufziehen, wursten

#### **4. Rezept – Italienische Bratwurst zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller**

##### **Zutaten:**

Gleiches Fleisch wie Rezept 3, ergibt wieder 20-25 Würstchen, statt Schweinespeck kommt

0,6 kg Lardo (italienischer mariniertes Speck)

##### *Würze:*

3EL Fenchelsamen

3 EL schwarzer Pfefferkörner

1 EL Pimentkörner

1 EL Wacholder

5 getrocknete Chilischoten

1 Bund Oregano

1 Zweig Rosmarin

3 Knoblauchzehen

200 g fein gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl angedünstet

3 Lorbeerblätter

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

20 g Salz

1/2 abgeriebene Muskatnuss

180g Fenchel (ca. 1 Knolle) ganz fein gewürfelt (wir denken, raspeln wäre noch besser)

Darm wie oben

##### **Zubereitung:**

Alle Körner und Samen in der Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen. Kräuter abzupfen. Fleisch mit allen Zutaten gründlich mischen, durch die mittlere Scheibe drehen, 1/4 erneut durch den Wolf drehen, wursten.

Anmerkung Julia Müller: Den Fenchel erst nach dem Wolfen untermischen!

## **5. Rezept "Tex-Mex-Würze" zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller**

### **Zutaten:**

Gleiches Fleisch wie Rezept Nr. 3 für 20-25 Würstchen (eigentlich eine Marinade für Grillfleisch)

### *Würze:*

3 Knoblauchzehen

3 TL Senfkörner

2 EL Salz

2-3 TL Chilipulver

3 TL Cayennepfeffer

3 TL Paprikapulver

1,5 TL gemahlener Koriander

1,5 TL Kreuzkümmel

zwei oder drei EL türkische Paprikapaste

### **Zubereitung:**

Körner wieder anrösten, im Mörser zerstoßen, alle Zutaten mit dem Fleisch gut mischen. Weitere Vorgehensweise wie oben.

grober Schweinedarm 30/32 (vorher ca. 20 min in warmem Wasser einweichen)

## **6. verschiedene Rezepte von Susanne Barber ausprobiert und zur Verfügung gestellt aus dem Buch "Wurst selbst gemacht"**

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wurst selbst gemacht“ von Chris Carter und James Peisker und wurden auf die Kenwood Küchenmaschine umgeschrieben.

Generell solltet ihr folgendes beachten:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein, am besten vorab 2 – 3 Stündchen im Froster liegen, damit es beim Schneiden schön die Form hält und beim Verarbeiten nicht zu warm wird. Wir haben ab und an beim ersten Wolfen auch kleinere Eiswürfel oder Crushed Eis mit durch den Fleischwolf laufen lassen. Je nachdem, wie die Temperatur vom Fleisch ist.

Die Vorbereitungen könnt ihr gerne alleine machen, zum Befüllen seid ihr jedoch am besten zu zweit. So kann eine Person das Wurstbrät gleichmäßig und ohne Pausen in den Fleischwolf geben (hier könnt ihr auch vorsichtig den Stopfer zum Einsatz bringen), während die zweite Person die Würstchen am Wurstaufsatz entgegennimmt und ggf. bereits abdreht. Ihr könnt jedoch auch eine Endloswurst machen und diese erst nach dem Befüllen abdrehen. Ist für das Handling gerade beim ersten Wursten einfacher. Die Würste könnt ihr nach Belieben lang oder kurz machen. Unsere sind ca. 10- 15 cm lang. Lufteinschlüsse sollten vermieden werden.

Die Würstchen sollen nach dem Befüllen eine Nacht offen im Kühlschrank stehen, damit der Darm trocknen kann (am nächsten Tag die Würste am abgedrehten Bereich mit einer Schere voneinander trennen).

Nach der Nachtruhe könnt ihr entweder zur Grillparty einladen, Familie und Freunde versorgen oder portioniert euren Froster für die kommende Grillsaison befüllen ;-).

Und nach getaner Arbeit natürlich aufräumen. Und weil es bereits so oft schief lief: achtet bitte darauf, dass **keine alubeschichteten Teile des Fleischwolfes** in der **Spülmaschine** landen! Auch hier ist Handarbeit angesagt.

## Currywurst

Zutaten:

2,3 kg Schweineschulter pariert  
6 – 7 Meter Schweinedarm, Kaliber 29/32  
50 g Salz  
7 g weißer Pfeffer, gemahlen  
7 g Ingwerpulver  
7 g Muskatnuss, frisch gerieben  
9 g Garam masala (indische Gewürzmischung)  
2 Eier  
235 ml Sahne

Das gekühlte Schweinefleisch in lange dünne Streifen schneiden und direkt ein erstes Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Das Brät nach dem ersten wolfen mit den Gewürzen, den Eiern und der Sahne ordentlich und kräftig durchkneten (gut ist die Masse dann, wenn etwas Wurstbrät an der Hand haften bleibt, wenn man die Handfläche nach unten dreht).

Das gewürzte Wurstbrät ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten und den Darm nochmal kurz mit frischem Wasser ausspülen. Dann den Darm vorsichtig auf den Wurstaufsatz ziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

## **Kalbfleisch-Knackwurst**

Zutaten:

1,8 kg Kalbfleisch parierte, (am besten vorab für 2 Stunden im Froster)

5 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

18 g Salz

4 g Himalaya Salz

7 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

4 g Paprikapulver edelsüß

1 Prise frische Korianderblättchen abgezupft

1 Prise Piment, frisch gemahlen

28 g Milchpulver

Das gekühlte Kalbfleisch in schmale Streifen schneiden und ein erstes Mal durch die mittlere Lochscheibe wolfen – Stufe 1.

Das Wurstbrät mit den übrigen Zutaten mischen und die Masse mit den Händen sehr gut durchkneten. Das könnt ihr auch mit der Kenwood machen – mit dem K Haken – dann habt ihr allerdings mehr Teile zu spülen, mit den Händen geht's auch.

Das gewürzte Wurstbrät ein weiteres Mal mit mittlerer Lochscheibe wolfen und zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm kurz mit frischem Wasser ausspülen und dann vorsichtig auf den Wurstfüller aufziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

### **Bacon- Jalapeno/Pimento- Bratwurst**

Zutaten:

1,7 kg Schweineschulter, pariert

570 g Bacon gekühlt

5 – 6 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

42 g Salz

7 g weißer Pfeffer, gemahlen

7 g Ingwerpulver

7 g Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Jalapenos oder Pimentos (je nach gewünschter Schärfe)

2 Eier

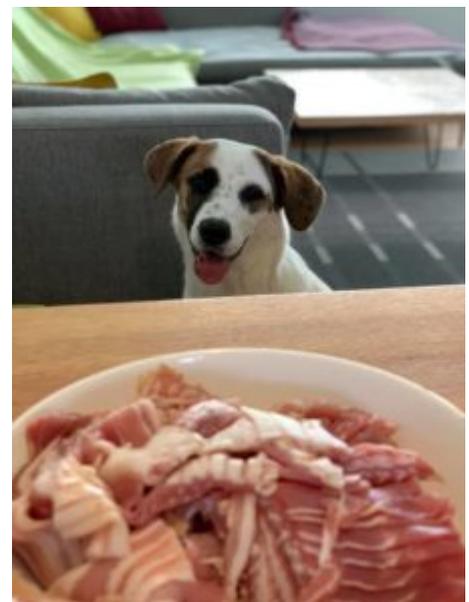
235 ml Sahne

56 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Bacon bereits das erste Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Nun das Brät mit den übrigen Zutaten gut vermengen, ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm mit frischem Wasser ausspülen und auf den Wurstfüller ziehen. Den Darm vor dem Wurstfüller verknoten und gleichmäßig mit dem Brät befüllen – anfangs Stufe „min“, dann Stufe 1.





---

## 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