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 kuttern. 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.

Bechamelsosse – Varianten

Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht abgewandelt/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:
120g weiche Butter
120g Mehl
1l Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum

Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen).Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen.Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt.Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann

Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

Zutaten:
250 g Butter
250 g Mehl
ca. 1,5 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Muskat

Zubereitung:
Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.

Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und

Muskat zugeben,
Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.