

Rubrik: **15: Kalte Platten / Wurst**

3. Ed. – 30.4.2007

R 150

Zutaten: 600 g Schweinebauch, nicht zu mager ¹⁾
 1/2 l Wasser
 2 TL Meersalz
 2 Lorbeerblätter
 10 Pimentkörner
 400 g Frische Schweineleber ²⁾
 150 g Zwiebel
 50 g Schweineschmalz
 1–2 TL Meersalz
 1 TL Zucker
 1 TL Muskatnuß, gem.
 5 TL Majoran, getr.
 6 ml Weißer Pfeffer, gem.]

Sud-
Gewürze

Wurst-
Gewürze

Für Pfeffer-Leberwurst (zusätzlich)

2 EL Grüner Pfeffer, gefriergetrocknet
 2 TL Zucker
 1 ml Zimt

Für Kräuter-Leberwurst (zusätzlich)

1 EL Thymian, getr.
 2 El Kräuter der Provence, getr.
 1 TL Zucker

Zubereitung:

1. Das Schweinefleisch abwaschen und in einige Stücke zerschneiden.
2. Das Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Das Fleisch und die Sud-Gewürze zufügen. Zugedeckt in etwa 90 Minuten auf Stufe 1 1/2 (von 3) weichkochen.
3. Inzwischen die Leber abspülen und in große Würfel schneiden, wobei aller Zadder entfernt werden sollte.
4. Etwa 100 g der Leber in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.
5. Die Zwiebel(n) pellen und in Scheiben schneiden.
6. In einer Bratpfanne das Schmalz heiß werden lassen. Darin die Zwiebelscheiben in 2–3 Minuten andünsten. Die Zwiebeln mit einer Gabel aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zwischenslagern.
7. Das Schmalz nochmals erhitzen und darin die kleinen Leberwürfel scharf anbraten. Pfanne beiseitestellen.
8. Ist der Schweinebauch weich, die großen Leberwürfel für 5 Minuten in die heiße Brühe geben.
9. Vom Schweinebauch die Schwarte, Knochen und Knorpel entfernen. Noch heiß durch den Fleischwolf drehen (feinste Scheibe).
10. Dann werden die Leber und die Zwiebeln durch den Fleischwolf gedreht.
11. Die Wurstmasse unter Hinzufügen der Wurst-Gewürze und der Leberstückchen (mit dem Fett) etwa 1 1/2 Stunde in einem Wasserbad kochen. Dabei gelegentlich umrühren und etwas von der gesiebten Fleischbrühe zufügen.
12. Falls Variationen gewünscht sind, dann erfolgt jetzt noch die Zugabe der zusätzlichen Gewürze.
13. Die Wurst soll für mindestens 10 Minuten eine Temperatur von 75 °C erreichen. Die Leberwurst sorgfältig abschmecken.
14. Die fertige Wurst in heiß ausgespülte Keramiktopfchen füllen und mit Alufolie verschließen. Sobald sie abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Hier hält sie sich mindestens 10 Tage.

Anmerkungen:

- 1) Gekauft werden muß etwa 1 kg Schweinebauch.
- 2) Etwa 100 g davon wird ggfs. für Leberstückchen benötigt.

Quelle: Selbst erprobt auf der Basis des Hobbythek-Rezepts (siehe Rezept 151).
 Notiert: 31.1.1988