

Rezept des Monats: Leberkäse mit Käse und Jalapeños

Fein gewürzt, herzhaft im Geschmack und mit einer goldbraunen Kruste – Leberkäse ist ein Klassiker. Ob traditionell oder mit würziger Einlage, er begeistert Genießer in jeder Variation!



© Beigestellt

Knusprige Kruste, herzhafter Kern und unvergleichlich guter Geschmack – dadurch zeichnet sich meisterlicher Leberkäse aus. Die perfekte Rezeptur vereint hochwertiges Fleisch mit fein aufeinander abgestimmten Gewürzen und sorgt für ein saftiges, aromatisches Ergebnis. Bei der Herstellung dürfen charakteristische Gewürze wie Pfeffer, Ingwer und Muskat nicht fehlen. Ob puristisch ohne Einlage oder in einer würzigen Variation – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Egal, ob in Scheiben geschnitten auf knusprigem Gebäck oder warm aus

dem Ofen – dieser Leberkäse überzeugt mit seinem intensiven Aroma und seinem angenehmen Biss.

Material

22 kg Rindfleisch RII 20 kg Schweinefleisch SIII 16 kg
Schweinefleisch SVI 20 kg Schweinefleisch SIX
22 kg Wasser/Eis
Zutaten pro kg
5 g Backleberkäse Gourmet OG, Art.-Nr.: 227036 2 g Superba
OG, Art.-Nr.: 230422 20 g Jalapeños scharf, geschnitten, Art.-Nr.:
253632 (Abtropfgewicht) 20 g Paprikaflocken rot/grün, Art.-Nr.:
249905 3 g Staro P Ecoline, Art.-Nr.: 137221 19 g Nitritpökelsalz

Weitere Zutaten

20 kg Käsewürfel (Emmentaler)
Folie
Einlegefolie für Leberkäse 55 x 60 cm transparent, Art.-Nr.:
552791

Verarbeitung

- Jalapeños scharf, geschnitten; erst heiß, dann kalt abspülen und über Nacht abtropfen lassen.
- Fleisch und Fett getrennt 3 mm wolfen und alles noch einmal gut durchkühlen.
- Formen mit Leberkäsfolie auslegen.
- Fleisch in den Kutter geben und einige Runden mit Staro P Ecoline anlaufen lassen.
- Ca. 1/3 vom Eis und das Salz zugeben. • Bei ca. 2 °C das Fett einbringen, im Anschluss daran die Würzung und Superba OG zugeben.
- Die Masse bis 12 °C emulgieren, dann das restliche Eis hinzufügen.
- Wenn die Temperatur wieder steigt, die Jalapeños scharf, geschnitten, Paprikaflocken rot/grün und Käsewürfel einmengen.

- Fertige Masse in die Formen füllen.
- Den Leberkäse zuerst 30 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Ofen bräunen und dann bei 100 °C auf Kerntemperatur 72 °C fertigbacken.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at