

Rezept Fleischkäse

Ursprünglich stammt der Fleischkäse aus Süddeutschland und ist auch als „Bayrischer Leberkäse“ bekannt.

Zutaten:

500 g mageres Rindfleisch
500 g Gehacktes vom Schwein
400 g geräucherter Schweinenacken
125 g fetter Speck
5 kleine Zwiebeln
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Eier
 $\frac{1}{4}$ l Eiswasser
1 EL Pfeffer
2 EL Salz
1 EL geriebener Muskat
2 TL Majoran
1 TL Pimentpulver

Zubereitung:

Das Rindfleisch, den Schweinenacken sowie Speck nacheinander durch den Fleischwolf drehen. Zusammen mit dem Schweinehack in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit in der heißen Butter leicht andünsten.

Die Knoblauchzehen ebenfalls abziehen, klein pressen.

Die Zwiebel, den Knoblauch sowie die Eier zu dem pürierten Fleisch in die Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Anschließend das Eiswasser untermischen und diese Masse mit den restlichen Gewürzen kräftig abschmecken.

Nun den Backofen auf 180°C vorheizen und die Kastenform mit Öl einpinseln.

Der Fleischkäse sollte zum Schluss noch einmal mit dem Fleischwolf, dem Pürierstab bzw. der Küchenmaschine ganz fein püriert werden, so dass ein ganz feines Brät entsteht.

Den Fleischkäse in die Kastenform geben, glattstreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene backen. Je nach gewünschter Kruste dauert dies etwa 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Traditionell wird der Fleischkäse direkt aus dem Ofen in etwas dickere Scheiben geschnitten, je eine Scheibe auf ein Brötchen gelegt und direkt warm gegessen.

Fleischkäsereste können in dünne Scheiben geschnitten im Kühlschrank als Aufschnitt aufbewahrt werden oder auch als Fleischsalat zubereitet werden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)