



## LEBERWURST SELBER HERSTELLEN

### Zutaten: (für je 1kg Leberwurst Masse)

- 800g Schweinebauch
- 200g Schweineleber
- 130g Zwiebel
- 20g Kochsalz oder Nitritpökelsalt
- 4g Majoran
- 3g Pfeffer
- 1g Piment

### Zubereitungszeit

1,5 Stunden

### Benutztes Equipment:

- Fleischwolf 5mm Scheibe
- Kochtopf
- Einweckgläser oder Marmeladengläser



### Zubereitung:

- Einweg - bzw. Marmeladengläser in kochendem Wasser 5 Minuten auskochen damit diese keimfrei werden.
- Vom Schweinebauch die Schwarte und Knorpel entfernen und in gulaschgroße Stücke schneiden. (Bzw. das diese durch den Fleischwolf passen)
- Fleisch in einem Topf mit kochendem Wasser mit etwas Salz für ca. 15 Minuten kochen.
- Fleisch wieder aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Das Abkühlen ist wichtig, da das heiße Fleisch sonst nicht weiterverarbeitet werden kann.
- Leber in kleine Streifen schneiden.
- Die Leber zusammen mit dem abgekühlten Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
- Gewürze hinzufügen und alles miteinander vermengen. (Sollte die Masse zu fest sein, nach und nach etwas von dem gekochten Fleischwasser hinzufügen. (Hier wird der Anteil an Masse was beim kochen verloren gegangen ist, wieder hinzugefügt)
- Die Masse in die ausgekochten Gläser füllen.
- Die Gläser in siedendem Wasser für 1 Stunde einkochen lassen.
- Fertige Leberwurst aus dem Topf nehmen und die abkühlen lassen.
- Die Leberwurst sollte so eingekocht für mehrere Wochen haltbar sein. (Dies ist allerdings abhängig davon, wie sauber gearbeitet worden ist und deshalb sind diese Angaben ohne gewähr.)