



Räuchern & Kochen by Bohni

Leberwurst im Glas

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Wartezeit:

Benötigtes Zubehör: Messer
Schneidebrett
Schüssel
Fleischwolf
Kutter oder Küchenmaschine

Zutaten für 3 Gläser: 400 Gramm Speck
150 Gramm Leber
20 Gramm NPS/Kilo
5 Gramm Zwiebelpulver
3 Gramm Zucker
3 Gramm Pfeffer
2 Gramm Majoran gerebelt
2 Gramm Knoblauchpulver

Zubereitung:

Speck und Leber in wolfgerechte Stücke schneiden. Den Speck 30 Minuten in Brühe kochen. Die Leber für weitere 10 Minuten dazugeben und mitkochen.

Die Kräutermischung mit dem NPS herstellen.

Den Speck und die Leber aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Die Kräutermischung nach dem Abkühlen dazugeben und alles gut vermengen.

Jetzt alles der kleinsten Scheibe wolfen. Jetzt alles in die Küchenmaschine oder den Kutter geben und zu einer glatten Masse verarbeiten.- Wenn nötig, je nach Konsistenz, Mineralwasser dazugeben.

Die so entstandene Leberwurst in ausgekochte Schraubdeckelgläser geben. Dabei die Gläser nur zu $\frac{3}{4}$ füllen und den Rand vor dem Verschließen sauberwischen.

Die Gläser jetzt in einen Kochtopf stellen und mit Wasser auffüllen. Dabei sollten die Gläser zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Die Leberwurst jetzt ca. 90 Minuten einkochen.