Leber-Streichwurst im Glas

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h 15 min
Aktivzeit: 45 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

500 g	Leber vom Schweizer Rind
500 g	Hals vom Schweizer Schwein
250 g	Kochspeck vom Schweizer Schwein
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
1 Msp.	Piment gemahlen
1 Msp.	Kümmel ganz
1 Msp.	getrockneter Majoran
1 EL	grober Senf
1 EL	Rapsöl

Nährwerte

1 Portion (pro Einmachglas, ohne geröstetes Brot und Rettichsalat) enthält ca.:

690	kcal
61 g	Eiweiss
9 g	Kohlenhydrate
44 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Tipp

Deine Metzgerei nimmt dir das Zerkleinern des Fleisches gerne ab und präpariert es dir dem Rezept entsprechend.

Zubereitung

1. Leber, Fleisch und Speck klein schneiden. Zweimal durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes geben oder mit einem Küchenmixer grob mixen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und beides darin glasig dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Zur Fleischmasse geben und kräftig mit Salz, Pfeffer, Piment, Kümmel und Majoran würzen. Senf unterrühren.

3 Saubere Einmachgläser in eine Auflaufform (für den Ofen) oder einen grossen Topf (für den Kochherd) stellen. Warmes einfüllen, bis die (leeren) Gläser zu drei Vierteln darinstehen. Wasser auf 90 °C erhitzen (mit Thermometer kontrollieren).

4 Die heissen Einmachgläser mit Öl auspinseln. Leberwurst-Masse mit einem Löffel einfüllen und gut andrücken, damit keine Luftlöcher zurückbleiben. Die Ränder der Gläser sollten sauber sein.

5 Die gefüllten Gläser geschlossen ca. 1,5 Stunden im Wasserbad bei 90 °C garen.

6 Die Gläser herausnehmen und sofort mit sauberen Gummiringen oder Drehverschlüssen luftdicht verschliessen und abkühlen lassen.

7 Im Kühlschrank einige Monate haltbar.

Schmeckt besonders gut auf geröstetem Brot mit klein geschnittenen Essiggurken und Schnittlauch. Dazu passt Rettichsalat.