

## Leberkäs

### Zutaten:

**700g fettes Schweinhackfleisch**

**300g Rinderhackfleisch**

**20 - 22g Nitrit Pökelsalz**

**1TL Kardamom**

**½ TL Zwiebel granuliert**

**½ TL Schwarzer Pfeffer**

**Etwas Muskat**

**6g Backpulver**

**150g Eiswürfel**

Hackfleisch am besten vor der Zubereitung im Gefrierschrank leicht anfrieren lassen



### So funktioniert es!

Zu erst die Eiswürfel im TM für 4 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern

Die Hälfte des Eis aus dem Mixtopf nehmen und aufheben.

Das Fleisch, die Gewürze und das Backpulver dazu geben.

Alles zusammen auf Stufe 10 Mixen.

Zwischen durch immer die Temperatur vom Fleisch kontrollieren

Die Temperatur darf nicht über 12C gehen

Nach ca. 8 Minuten steigt die Temperatur auf ca. 6C

Jetzt geben wir die 2. Hälfte der Eiswürfel dazu geben.

Weiter mixen bis die Temperatur auf 11 – 12C steigt

Je länger das Brät gemixt wird, um so feiner wird es.

### So geht es weiter!

Die Fleischmasse in den Zauberkasten füllen.

Beim einfüllen darauf achten das keine Luftblasen entstehen

Durch stupfen mit dem Spatel die Masse verdichten

Die Oberfläche mit dem Schaber und etwas Wasser glätten.

### Backen bei 180C!

Für 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen

Wer es etwas brauner mag backt noch mal 5 – 10 Minuten bei 200C mit Umluft nach

Vor dem stürzen auf das Schneidbrett, den Zauberkasten auf dem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**

**Guten Appetit!**