Grobe Leberwurst

Rezeptangabe Menge	Verwendete Menge in g
50 % Schweinebauch	2.600,00
25 % Speck mit Schwarte, roh, ungesalzen	1.300,00
25% Schweineleber	1.300,00
Gesamt	5.200,00

Gewürze in g pro kg		**Benötigte Gewürze**
7	NPS	36,40
9,72	Salz	50,54
5	weißer Pfeffer	26,00
4	Majoran	20,80
1,5	Basilikum	7,80
1,5	Piment	7,80
4	Muskat	20,80
125	Zwiebel	650,00

Gewürzmischung vorbereiten.
Fleisch und Speck in wolfgerechte Stücke schneiden und anschließend das Fleisch kochen.
Die Leber kurz, 1-2 Minuten ins heiße Wasser, dann weiterverarbeiten.
Die Zwiebeln in der Pfanne goldbraun anbraten.

Fleisch, Leber, Speck und Zwiebel wolfen, **Scheibe Lochgröße 2**.
Gewürze dazugeben,
in der Küchenmaschine auf Stufe 1 vermengen, dabei nach und noch ca 1 Liter von der Kochbrühe dazugeben bis ein Brei entsteht.
In (30er) Därme füllen und bei 80 Grad (30 min) brühen oder 2 Stunden in Weckgläsern einkochen, über Nacht abkühlen lassen und gut gekühlt genießen. Guten Appetit!

(im Darm pro cm Durchmesser, 10 Minuten, plus 10 Minuten Sicherheit)