

Pizza-Fleischkäse/Leberkäse aus der Mini-Kastenform (ehemals 4er Zauberkästche*) von Pampered Chef®



Mini Fleischkäse aus der Mini Kastenform von Pampered Chef®

Ich habe mir beim Metzger Pizza-Fleischkäse Rohmasse schon fertig gewürzt eingekauft. Bei mir waren es 1083 g Rohmasse, es hätte aber auch etwas mehr sein dürfen, da in den Vertiefungen der Mini – Kastenform von Pampered Chef noch Platz war.

Ihr könnt euch die Rohmasse aber auch nach diesem Rezept aus der Rezeptwelt zubereiten:

<https://bit.ly/2m1QPnt>

Zutaten Für das Brät:

350 g Rindfleisch Hals gewolft

350 g Schweineschulter gewolft

300 g Schweinebauch ohne Schwarte gewolft

300 g Eismwürfel

5 g Kutterhilfsmittel

20 g Nitritpökelsalz

6 g Gewürzmischung für Leberkäse

Für Pizzafleischkäse noch it. Kräuter, Käse, Schinken, Salami, Paprika und Peperoni hinzufügen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach vorheizen.

300g Eismwürfel auf Stufe 10 zu Chrush Eis im Thermomix® verarbeiten.

Das gewolft Fleisch und die Gewürze zugeben und unter Zuhilfenahme des Spatels

8 Minuten/Stufe 10 ordentlich kattern.

Es muss eine zähe, klebrige Masse entstehen. Ggf. noch ein paar Minuten zugeben, aber VORSICHT, Fleischtemperatur darf nicht über 14 Grad steigen. Ggf. mit Thermometer nachmessen!

Jetzt in die gefettete Mini-Kastenform von Pampered Chef® geben.

Je kg Fleischkäse, ca. 60-70 Minuten Backzeit

Achtung:

Mein in 4 Teile aufgeteiltes Brät, war nur 40 Minuten im Ofen!

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis!

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

www.ziehl.shppamedpredchef.de