

FRÄNKISCHE TAPAS



Echter Leberkäse aus der Fränkischen Schweiz

Zutaten:

- 50 g Räucherspeck
- 1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 500 g Rindergehacktes, ohne Fett
- 500 g Schweinegehacktes
- 200 g Rinderleber, durchgedreht
- 1 Ltr. Milch
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer und Majoran nach Geschmack

Zubereitung:

Den Speck in feine Würfel schneiden und glasig ausbraten, die Zwiebel darin dünsten, Hackfleisch und Leber zugeben, unter Rühren nach und nach die Milch zugeben.

Jetzt das Mehl, Eier und Gewürze daruntermengen. Alles miteinander verkneten, den Teig in eine mit Schmalz ausgestrichene Kastenform geben und oben mit etwas Wasser glattstreichen.

In der Backröhre bei 220°C Ober- und Unterhitze zwei Stunden garen lassen.

Den fertigen Leberkäse in Scheiben schneiden und in einem aufgeschnittenen Laabla, das sind die Brötchen mit einer glatten Oberfläche, sofort servieren. Er schmeckt richtig gut, solange er heiß ist.

Gerne isst man auch Senf dazu und trinkt ein Bier von einer der vielen kleinen Privatbrauereien in der Fränkischen Schweiz.