

Rezept Leberkäs



Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch benötigt ihr:	
1 Aluschale unseres selbst hergestellten Leberkäs	

Was natürlich zu keiner bayrischen Woche fehlen darf ist unser selbst hergestellter "Leberkäs"!

"Leberkäse", "Fleischkäse" oder auch "Fleischlaib" genannt ist eine der bekanntest verarbeiteten Brühwurstsorte. Ursprünglich wurde dem "Leberkäs" auch Leber hinzugefügt, diese Zutat findet man heute allerdings nicht mehr.

Unser gebackener "Leberkäs" wird nach traditionellem bayrischen Originalrezept hergestellt und ist in unserem Geschäft in einer Aluschale zum Fertigbacken erhältlich. Bei lediglich 130Grad ist er nach 1,5 Stunden gut durchgebacken und schmeckt auf Brötchen mit süßem Senf, mit Kartoffelpüree und Sauerkraut, mit Spiegelei und Püree, mit Kartoffelsalat und und und...

Wir wünschen Guten Appetit!

