

Fleischkäse aus Hackfleisch

600 g Hackfleisch, vom Schwein	250 g gemischtes Hackfleisch	150 g Mineralwasser
20 g Pökelsalz	3 g Pfeffer	2 g Muskat
$\frac{1}{2}$ g Ingwerpulver	$\frac{1}{2}$ g Kardamompulver	2 g Zwiebelpulver
1 g Streuwürze (z.B. Fondor)	30 g Kartoffelstärke	1 g Glutamat
5 g Kutterhilfsmittel	Öl	

Das Hackfleisch mit Zugabe aller Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine 4-5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit leimig kneten.

Das Brät in eine Form füllen (Alu-Einwegform). Formen müssen vor dem Füllen mit Öl eingepinselt werden. Das Brät mit nassen Händen glatt streichen, mit einem Teigschaber ein Rautenmuster eindrücken und bei 100°C auf eine Kerntemperatur von 70-72° backen. Dies dauert bei vorgeheiztem Backofen und einem Formeninhalt von 750 g etwa 90 Minuten. Da jeder Backofen anders funktioniert, mit einem Einstich- oder Bratenthermometer arbeiten. Je nach Inhalt und Größe der Form verändert sich die Backzeit. So braucht ein 3 kg Fleischkäse 200 Minuten. Den Fleischkäse auf dem Rost backen und darunter ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen, damit er nicht austrocknet.

NN am 21. Januar 2025