

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Fleischkäsebrät

600g Schweinenacken
400g Schweinebauch
20g Pökelsalz (beim Metzger erhältlich)
1 Prise Piment
1 Prise Kardamom
½ TL Majoran
½ TL Thymian
1 Prise Macisblüte (Muskatblüte)
½ TL getr. Ingwer
½ TL Paprikapulver
½ TL granulierter Knoblauch
1 EL Senfmehl oder Senfkörner
½ TL weißer Pfeffer
300g Crash-Eis



Den Schweinebauch von Schwarte und Knochen befreien und mit dem Schweinenacken grob würfeln und durch einen Fleischwolf geben. (Alternativ das Fleisch mit einem Messer sehr fein würfeln.)

Die Gewürze zugeben und gut mit dem Fleisch vermengen. Die Masse im Froster leicht gefrieren lassen. Das angefrorene Fleisch portionsweise mit etwas Crash-Eis in einen starken Küchenmixer geben. Die Masse soll cremig werden und eine leichte und klebrige Bindung bekommen. (kann schon etwas dauern.)

Das Fleischbrät kann so für andere Gerichte verwendet werden, oder als Fleischkäse gebacken werden. Dazu das Brät in eine gefettete Form füllen, glattstreichen und die Oberfläche etwas einritzen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen, die Temperatur auf 140 Grad reduzieren und weitere ca. 60 Minuten backen.