

Zubereitung Fleischkäse (Leberkäse)

1. Backblech oder Fettwanne in die unterste Schiene des Backofens schieben und mit ca. 1 ltr. Wasser füllen.
2. In die nächste freie Schiene das Backrost mit der Rohmasse schieben.
3. Die Garzeiten bei 140°C Umluft (150°C Normal) betragen:

<input type="checkbox"/> Kleiner	ca. 1 Std.
<input type="checkbox"/> Mittlerer	ca. 1 Std. 30 min.
<input type="checkbox"/> 2kg Form	ca. 1 Std. 45 min.
<input type="checkbox"/> große Aluform	ca. 2 Std. 30 min.
4. Die Kerntemperatur sollten nicht unter 68°C liegen.
Thermometer können gegen einen Pfand von EUR 25,-- bei uns ausgeliehen werden.

GUTEN APPETIT

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck,
Trinkwasser, Nitritpökelsalz, Gewürze
Hergestellt von Fa. Mönke Fleisch, Pulheim