

FLEISCHKÄSE



Redaktion und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
50 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Schweiz

KURZ VORGESTELLT

Von guter Qualität, kann er in der kalten Jahreszeit gelegentlich auf den Tisch kommen. - Obwohl er keine Leber enthält, hält sich in Deutschland die Bezeichnung Leberkäse.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g Fleischkäse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C vorheizen.Â
2. Fleischkäse für 40-50 Min. backen.Â
3. Mit 'gesunden' Beilagen servieren.Â

TIPP: Viele haben eine vertrauensvolle Metzgerei. Für CompactCook zählt die Fleisch- und Wurstwerkstatt, Hof Maiengrün, 5607 Hägglingen.Â hof-maiengruen.ch dazu.Â

VARIANTE: Warum nicht mal den Fleischkäse aufpeppen? Variante 1: Unter 750 g Kalbsbrät 100 g tiefgekühlte Erbsli, eine Handvoll zerdrückte Pistazien und ein Zweig, klein geschnittener Rosmarin mischen. Variante 2: Auf dieselbe Menge Kalbsbrät 100 g vorgekochte, entschälte Peperoni-Würfelchen und gehackte Kräuter. Variante 3: Kalbsbrät mit 100 g Fetakäse und einer Handvoll, klein geschnittener Oliven gemischt.Â