AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	50 Min.	Herbst	Schweiz

FLEISCHKÄSE



Redaktion und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

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.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Fleischkäse

ZUBEREITUNG

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

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

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.