

Rezepte aus dem Freilichtmuseum Hessenpark

Leberwurst

2 kg frischer fetter Schweinebauch *in kochendes, stark gesalzenes Wasser legen (das Fleisch muss bedeckt sein) und 1 - 1,5 Std. köcheln lassen. Dann nimmt man den Bauch aus der Brühe und lässt ihn abkühlen. Nun legt man*

1 kg Schweineleber *in die Brühe und lässt sie ca. 15 Minuten ziehen. Aus der Brühe nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.*

2 große Zwiebeln *in Würfel schneiden und in Butter andünsten. Schweinebauch (mit Schwarte) und Leber in große Stücke schneiden. Erst die Leber, danach den Schweinebauch und zuletzt die Zwiebel durch den Fleischwolf drehen.*

250 - 500 ml Kochflüssigkeit *zugeben. Mit bis zu*

3 El. Salz

3 El. weissem Pfeffer

2 El. Majoran

1 El. Muskat

1 Pr. Nelkenpulver

würzen. Evtl. erst nur einen Teil der Gewürze nehmen. Die Masse muss aber kräftig schmecken. Masse 10 Minuten stehen lassen. Zum Abschmecken mit einem Löffel ein Klößchen abstechen und in der Brühe garen lassen. Wenn die Würze stimmt, Masse in Einkochgläser (konisch) füllen, Gläser nur zur Hälfte füllen, verschließen. Bei 100 °C kleine Gläser 90 Minuten, große Gläser 120 Minuten einkochen. Gläser ins kalte Wasser stellen. Einkochzeit zählt ab Erreichen der Temperatur.

Für Fragen, Anregungen, Kritik schreiben Sie mir: sylvia.michels@hessenpark.de

Bratwurst

ca. 2 kg Schweineschulter
0,5 - 1 kg Schweinebauch
Salz
weißem Pfeffer
Muskat
Knoblauch

und
durch den Fleischwolf drehen. Würzen mit

Weiter verfahren wie bei „Leberwurst“ beschrieben.