

Rezepte aus dem Hessenpark



Leberwurst

2 kg frischer fetter Schweinebauch

werden in kochendes, stark gesalzenes Wasser gelegt (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 in kalte Wasser stellen. Einkochzeit zählt ab Erreichen der Temperatur.

Bratwurst

ca. 2 kg Schweineschulter

und

0,5 - 1 kg Schweinebauch

durch den Fleischwolf drehen. Würzen mit Salz

weißem Pfeffer

Muskat

Knoblauch

Weiter verfahren wie bei „Leberwurst“ beschrieben.