



## Leberwurst

ca. 25 Gläser à 200g

1500 g Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel, mit Schwarte  
1500 g Schweineleber (nicht geschnitten)  
1500 g Rückenspeck  
100 g Schweineschmalz  
600 g Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Pfefferkörner (schwarz und weiß gemischt)  
4 Lorbeerblätter  
2 EL getrockneter Majoran  
12 Pimentkörner  
6 Wacholderbeeren  
2 TL Senfkörner  
2 getrocknete Chilischoten  
4 Kardamonkapseln  
2 TL Zucker  
ca.110 g Meersalz

Schweinebauch in Stücke à ca. 250 g schneiden

Rückenspeck in Stücke oder Streifen schneiden (passend für den Wolf)

Zwiebeln pellen, 300 g sehr fein, 300 g grob würfeln

Knoblauch pellen und sehr fein würfeln

1 EL Pfefferkörner, Piment, Wacholder, Senfkörner, Chili und Kardamon in einer trockenen Pfanne anrösten

Bauchstücke mit wenig Zwischenraum in einen passenden Topf legen, so dass max. 1,25 l Wasser ausreichen, sie zu bedecken. 1 EL Pfefferkörner, Salz (9 g/l) und die Lorbeerblätter zugeben und erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und alles 60 Min. mehr sieden als kochen lassen. In der Zwischenzeit die feingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch in dem Schmalz bei kleiner Hitze garen; sie sollen keine Farbe annehmen. Wenn der Bauch gar ist, diesen aus dem Topf nehmen und die Leber für ca.7 Min. bei weiterhin geringer Hitzezufuhr in die Brühe geben. Dann ebenfalls herausnehmen und Bauch und Leber in für den Wolf passende Stücke schneiden. Die gerösteten Gewürze, Zucker und 100 g Meersalz in der Moulinette fein mahlen (Gewürzmischung). Bauch, Speck, Leber und die grob gewürfelten Zwiebeln wolfen (feine Scheibe). Die gegarte Zwiebel-Knoblauchmischung, den Majoran und  $\frac{3}{4}$  der Gewürzmischung zugeben. Alles sehr gut vermengen, am besten mit den Händen. Dabei ständig von der Brühe zugeben. Abschmecken. Die Masse muss sehr weich und sehr herzhaft sein. Nach Geschmack von der restlichen Gewürzmischung und der restlichen Brühe zugeben und gut vermengen. Von beidem sollte, wenn überhaupt, nur wenig übrig bleiben. Die Masse in passende Weckgläser füllen und bei 100° 60 Min. einwecken.