

## ***Das Geheimnis Leberkäs selber zu backen***

Den Backofen vorheizen und etwas Wasser in die Auffangwanne geben.

Den Leberkäse in der Form auf den mittleren Rost einschieben.

Bei 140 °C Umluft backen:

2,0 Kilo	120 Minuten
1,5 Kilo	90 Minuten
1.0 Kilo	60 Minuten
0,5 Kilo	45 Minuten

Um eine resche Kruste zu bekommen – Backtemperatur die letzten 15 Minuten auf 180 °C erhöhen.

Danach ist es ganz wichtig, dass unser Leberkäs etwas Zeit zu „entspannen“ bekommt. Geben Sie dem Leberkäs etwa 5 Minuten Zeit, sich außerhalb des Backofens an die Zimmertemperatur zu gewöhnen, bevor Sie ihn servieren.

Goldene Regel:

Roher Leberkäs ist ähnlich sensibel wie Hackfleisch – schneller verderb!

Eine Regel, die insbesondere auch für rohe Bratwürste und Fleischspieße gilt.

Beim Braten oder Grillen von rohen Würsten sollten Sie nicht vergessen, dass das Wurstbrät nicht vorgebrüht ist. Das bedeutet längere Brat- bzw. Grillzeit bei niedrigen Temperaturen.