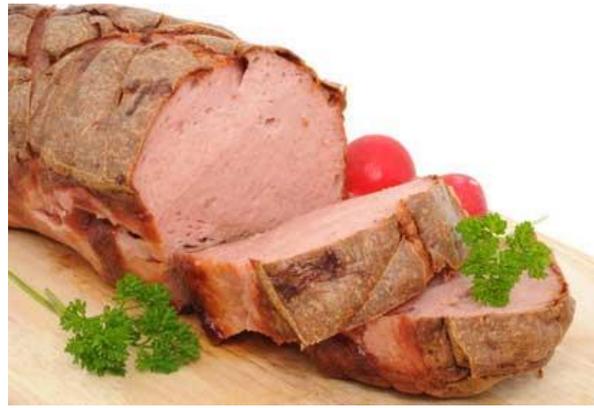


Leberkäse im Backofen zubereiten

Der leckere, bayerische Leberkäse hat seinen Namen zu Unrecht. Er hat nichts mit Käse zu tun und Leber ist auch nicht darin enthalten. Leberkäse ist eine bayerisch-österreichische Brühwurstsorte, die von den Inhaltsstoffen her nicht Leberkäse, sondern Fleischkäse genannt werden müsste.



Leberkäse wird im Ganzen am Stück in einer rechteckigen Backform verkauft.

Leberkäse backen: so geht's

Weil die Herstellung von Leberkäse-Brät nicht einfach ist, wird sie am besten dem Metzger überlassen, der sein Handwerk gelernt hat und die nötigen Gerätschaften besitzt.

Das vorbereitete Brät kann beim Metzger im Rohzustand, je nach Menge in unterschiedlich großen Backformen gefüllt, gekauft werden. Weil Wurst-Brät, ähnlich wie Hackfleisch, selbst wenn es im Kühlschrank aufbewahrt wird, empfindlich ist, sollte das Brät an dem Tag gekauft werden, an dem es verarbeitet wird. Dann geht's ans Leberkäse backen:

- Das rohe Leberkäse-Brät wird in den auf **200 °C vorgeheizten** Backofen, auf die **mittlere Schiene** geschoben.
- Dort wird es **15 Minuten** bei 200°C vorgebacken.
- Anschließend wird der Backofen auf **140 °C runtergedreht** und der Leberkäse wird zu Ende gebacken.
- Nach dem Backen wird der Leberkäse aus dem Ofen genommen und sollte sich bei Zimmertemperatur **10 Minuten entspannen**.
- Erst nach dieser Zeit wird der Leberkäse aus seiner Form geholt, in Scheiben aufgeschnitten und am besten noch warm serviert.

Backzeit: Wie lange bleibt der Leberkäse im Ofen?

Die Backzeit von Leberkäse lässt sich einfach berechnen. Jede Leberkäse-Form muss zuerst 15 Minuten bei 200 °C vorgebacken werden. Wenn diese Zeit um ist, wird der Backofen auf 140 °C runtergestellt und es gilt die Faustformel: „**Ein Kilo Leberkäse benötigt eine Stunde Backzeit**“, bis er gar ist.

Das lässt sich proportional auf ein Pfund Leberkäs-Brät umrechnen, das dann, logischerweise 30 Minuten Backzeit braucht, oder drei Kilogramm Brät, die erst nach 3 Stunden bei 140 °C fertig sind.