

## Leberwurst (Leberpastete)

Um eine gute Leberwurst zu erhalten, braucht man Schweineleber, Schweinefleisch von Kopf oder Halskarrée, Zwiebel und Schweinefett.

Leber und Fleisch in gleichen Teilen, werden weich gekocht, Zwiebel wird in Fett gebraten und alles fein gemahlen.

Die erhaltene Paste wird mit Salz, Pfeffer und Pfefferkraut gewürzt und alles gut vermengt.

Schweine Därme werden gut geputzt u. gewaschen und mit der geschmückten Paste gefüllt.

Die Leberwürste werden 10' lang überstrickt, dann läßt man sie auskühlen, hängt sie über saubere Stöcke und tut sie in die Speisekammer zum trocknen.

Rezept von Herzo Schmen  
GroschenK Nr. 325