Kaninchenleberkäse

## Achtung, enthält tatsächlich Leber!

## Zutaten Fleisch:

400g Kaninchenfleisch

250g Kaninchenleber

175g Schweinespeck

175g Zwiebeln

Alles durch die 2mm-Scheibe wolfen und pro kg Masse 2 Eier (M) dazugeben.

Die gesamte Masse erneut wiegen und würzen.

## Pro kg Masse:

18g Salz

6g Majoran

2g Paprika

2g Pfeffer

1g Muskat

0,5g Knoblauchgranulat

Das Brät gut bindig kneten und möglichst blasenfrei in Fleischkäseformen abfüllen.

Im Backofen rechne ich für 800g-Stücke bei 175°C Umluft ca. 45 Minuten.

Guten Appetit!