

Warmer Bayerischer Kartoffelsalat mit Leberkäse



Zutaten:

für 4 - 5 Personen

- 1 kg rohes Leberkäse-Brät in der Aluform vom Metzger *
- 800 g Kartoffeln, festkochende
- 80 g Speck, durchwachsen
- 250 ml Kalbsfond
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 3 Radieschen
- ca. 12 Stengel Schnittlauch

Zubereitung:

Leberkäse:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Form mit dem rohen Leberkäse-Brät auf die mittlere Schiene schieben.

Etwa 15 Minuten backen, bis die Farbe gelb-golden ist.

Jetzt den Backofen auf 120°C herunterdrehen und den Leberkäse etwa 1 Stunde weiter backen. Backzeit s.u.

Nach dem Backen darf sich der Leberkäse noch 10 Minuten bei Zimmertemperatur entspannen. Danach wird er aus der Form geholt und am besten sofort serviert.

Kartoffelsalat:

Kartoffeln kochen, kalt abschrecken und abpellen, sofort in dünne Scheiben schneiden.

Speck und Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten und über die noch warmen Kartoffel geben.

Kalbsfond erhitzen und zusammen mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und vorsichtig vermischen.

Radieschen in feine Scheiben schneiden und mit dem geschnittenen Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, denn so schmeckt er am besten.

Anmerkung zum Leberkäse:

Man rechnet pro 500 g rohes Leberkäse-Brät eine Garzeit von 30 Minuten. Die Kerntemperatur sollte am Ende der Garzeit bei 70-73° liegen.

Sollte Leberkäse übrig bleiben lässt er sich gut in der Pfanne erwärmen und mit Bratkartoffeln serviert ist es ein komplett neues Gericht.

Auch als Aufschnitt eignet er sich sehr gut.

