

Leberkäs
Bayrischer Art (sowie Fetakäse)
Laurin Mehrle
LM-12/22-V-N-ZLS
11. Juli 2022

Aufwand	2	Art	V	7	N	7
Vorbereitungszeit	1 P. ½	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	90m	30m	Personalanzahl	1		
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit	Voll			
Anmerkung	Auch nur Backanleitung, ideal für die Hand					

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	1	M'sche Bewertung	8
	Seemoos	0	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	≠
Kombidämpfer	Ofen
	Fleischwolf
	Gefrierfach
Topf	Topf
Kipper	Pfanne

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	7 P.	7 P.	Σ
N		1	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N		2	M a g e r e s Schweinefleisch		50 g	1 Stk	0m 0s	340 g	6,8 Stk	0m 0s
N		3	Sehniges Rindfleisch	(Gulaschfleisch)	50 g		0m 0s	340 g		0m 0s
N		4	Fetter Schweinebauch		67 g		0m 0s	456 g		0m 0s
N		5	Eiswürfel		50 g		0m 0s	340 g		0m 0s
N		6	Hoch erhitzbare Fett	Palmin oder Biskin			0m 0s			0m 0s
N		7	Zweites				0m 0s			0m 0s
N		8	Pökelsalz		4 g		0m 0s	27 g		0m 0s
N		9	Weißer Pfeffer	gemahlen	1 g		0m 0s	7 g		0m 0s
N		10	Majoran	gerebelt	0 g		0m 0s	1 g		0m 0s
N		11	Thymian	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g		0m 0s
N		12	Macis (Muskatblüte)	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g		0m 0s
N		13	Ingwer	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g		0m 0s
N		14	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N		15	Leberkäs vorgebacken		200 g		0m 0s	1.360 g		0m 0s
N		16	Brötchen		1 Stk		0m 0s	6,8 Stk		0m 0s
V		17	Vegetarischer Zusatz				0m 0s			0m 0s
V		18	Fetakäse	Im Block	200 g		0m 0s	1.360 g		0m 0s
V		19	Brötchen		1 Stk		0m 0s	6,8 Stk		0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1.	Fleisch in kleine Würfel schneiden und für 40 in den Gefrierschrank stellen. Nur anfrieren.	
2.	Eiswürfel herstellen und diese bevor man mit dem Fleisch beginnt, in Eisschnee zerschlagen und beiseite stellen oder gegebenenfalls nochmal in den Gefrierschrank stellen.	
3.	Kastenform oder Aluschale in den Kühlschrank stellen.	
Zweite Arbeit		
1.	Angefrorenes Fleisch mit Gewürzen gut vermischen.	
2.	Fleisch durch einen Fleischwolf drehen, sehr fein mit schnellsten Möglichkeiten. Wenn kein Fleischwolf, dann selber sehr fein Würfeln.	
3.	Kastenform oder Aluschale in den Kühlschrank stellen.	
Kochprobe		
1.	In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Herdplatte ausschalten.	
2.	Mit einem Esslöffel etwas Brät abstechen und zu Klößchen formen.	
3.	Dieses in das Wasser geben und wenn das Brät nockerl seine Form behält und nicht auseinander fällt hat es die korrekte Konsistenz.	
Dritte Arbeit		
1.	Eine Kastenform oder Aluschale, welche gut gekühlt ist, ausfetten. Fett sollte hoch erhitzter sein. Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen.	
2.	Die Masse gut in die Form drücken, sodass keine Luftblasen im Teig bleiben.	
3.	Die Oberfläche mit einem Teigschaber, welcher in Eiswasser getaucht wurde, glatt streichen. Rautenmuster eindrücken.	
Back-Arbeit		
1.	Kuchen auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen stellen.	
2.	Eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofens stellen.	
3.	Backofen auf 170 °C Heißluft stellen und pro Kilogramm Fleisch 1/4 Stunde backen.	
4.	Anschließend auf 120 °C herunterschalten und pro Kilogramm Fleisch 3/4 Stunde weiter backen.	
5.	Der Leberkäs sollte eine schöne Kruste bekommen und trotzdem noch saftig sein.	
6.	Leberkäs aus der Schale stürzen und in Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten und servieren.	
Fleischzusatz		
1.	Für Kombidämpfer und vorgebackene Kuchen. Im Cornelius sind die folgenden Schritte bereits unter „Programm 4“ gespeichert.	
2.	Cornelius auf 100 °C Dampf vorheizen.	
3.	Beschicken und 10 Minuten warten.	
4.	Auf 170 °C hochdrehen und 8 Minuten weiterheizen.	
5.	Schließlich auf Trockener Hitze bei 180 °C noch 2 Minuten ausbacken. Bei gekühlten Käsen könnte allerdings das Herz noch kalt sein, weshalb man nochmal etwas backen oder/und in Scheiben schneiden und bei 70 °C weiter erwärmen kann. Dieser Herzschnitt ist unbedingt auszuführen.	
Ausgabe		
1.	Im ganzen schicken, Lager können die Scheiben selber herunterschneiden.	
Vegetarischer Zusatz		
1.	Werden die Fetakäse direkt im Anschluss verzehrt, können die Blöcke zuvor paniert werden und anschließend frittiert. Ansonsten werden sie lätschig.	
2.	Oliveöl in Pfanne erhitzen.	
3.	Fetakäseblöcke anbraten	

II. Anhang		
A. Geschichte		
Ich hätte gedacht, ein Fleischkäs wäre aus minderwertigerem Fleisch, aber wer weiß, was die Großindustriellen und Metzger in den ihren packen.		
B. Zusatz		
1.	Warm mit Senf und Kartoffelsalat servieren.	
2.	Kalt ist er aber auch zu genießen.	
3.	Man könnte ihn anschließend, wenn er erkalten musste, noch in der Pfanne braten.	
4.	Garzeit 1 bezieht sich auf den selbstgemachten Kuchen, Garzeit 2 auf gekauften.	
C. Links		
1.	Originalrezept	

Leberkäs									
Bayrischer Art (sowie Fetakäse)									
Laurin Mehrle									
LM-12/22-V-N-ZLS									
11. Juli 2022									
	Aufwand	2	Art	V	7	N	7		
	Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ		0h 0m			
	Garzeit	90m	30m		Personalanzahl	1			
	Unterart	ZLS		Skalierbarkeit	Voll				
	Anmerkung	Auch nur Backanleitung, ideal für die Hand							

Bayrischer Art (sowie Fetakäse)										
Laurin				Mehrle				L	M	
Fortl. Nr.:	12	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:	N	Unterart:	ZLS	
11. Juli 2022				LM-12/22-V-N-ZLS						
Personalanzahl:		1	Aufwand:		2	Anmerkung:		Auch nur Backanleitung, ideal für die Hand		
M.'scher Zyklus Nr.:		1	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:	Mäßig			
SM:		0	M.'sche Bewertung:		8	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)		
Zeiten:										
Garzeit 1			90m		Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			30m		Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m			
Zusatzdauer unabhängig:							0m			
Richtzeit:							0m	≡	0h 0m	
								1 P.	0m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:										
			Zusatzportionen:					Multiplikator:		
			Oder Abzug:							
Portionen Grundart:	0	V	4	4			1,70	7		
Portionen Zusatzart:	0	N	4	4			1,70	7		
Portionen Unterart 1:	0	ZLS	0	0			1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0			1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0			1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:		0							
Portionen Grundart:		0	V						
Portionen Zusatzart:		0	N						
Portionen Unterart 1:		0	ZLS						
Portionen Unterart Z:		0							
Portionen Unterart L:		0							

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
W	WO	0	WZ	0	WL	0	WS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.	Richt-aus	7 P.	7 P.	Σ
	N		1	Fleischzusatz			0m 0s			0m 0s
	N		2	M a g e r e s Schweinefleisch		50 g	1 Stk	0m 0s	340 g	6,8 Stk
	N		3	Sehniges Rindfleisch	(Gulaschfleisch)	50 g		0m 0s	340 g	
	N		4	Fetter Schweinebauch		67 g		0m 0s	456 g	
	N		5	Eiswürfel		50 g		0m 0s	340 g	
	N		6	Hoch erhitzbares Fett	Palmin oder Biskin			0m 0s		
	N		7	Zweites				0m 0s		
	N		8	Pökelsalz		4 g		0m 0s	27 g	
	N		9	Weißer Pfeffer	gemahlen	1 g		0m 0s	7 g	
	N		10	Majoran	gerebelt	0 g		0m 0s	1 g	
	N		11	Thymian	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g	
	N		12	Macis (Muskatblüte)	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g	
	N		13	Ingwer	gemahlen	0 g		0m 0s	1 g	
	N		14	Fleischzusatz				0m 0s		
	N		15	Leberkäs vorgebacken		200 g		0m 0s	1.360 g	
	N		16	Brötchen		1 Stk		0m 0s	6,8 Stk	
	V		17	Vegetarischer Zusatz				0m 0s		
	V		18	Fetakäse	Im Block	200 g		0m 0s	1.360 g	
	V		19	Brötchen		1 Stk		0m 0s	6,8 Stk	

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	×
Kombidämpfer	Ofen
	Fleischwolf
	Gefrierfach
Topf	Topf
Kipper	Pfanne

I. Vorgehen

Erste Arbeit			
1. Fleisch in kleine Würfel schneiden und für 40 in den Gefrierschrank stellen. Nur anfrieren.			
2. Eiswürfel herstellen und diese bevor man mit dem Fleisch beginnt, in Eisschnee zerschlagen und beiseite stellen oder gegebenenfalls nochmal in den Gefrierschrank stellen.			
3. Kastenform oder Aluschale in den Kühlschrank stellen.			
Zweite Arbeit			
1. Angefrorenes Fleisch mit Gewürzen gut vermischen.			
2. Fleisch durch einen Fleischwolf drehen, sehr fein mit schnellsten Möglichkeiten. Wenn kein Fleischwolf, dann selber sehr fein Würfeln.			
3. Kastenform oder Aluschale in den Kühlschrank stellen.			
Kochprobe			
1. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und Herdplatte ausschalten.			
2. Mit einem Esslöffel etwas Brät abstechen und zu Klößchen formen.			
3. Dieses in das Wasser geben und wenn das Brätstockerl seine Form behält und nicht auseinander fällt hat es die korrekte Konsistenz.			
Dritte Arbeit			
1. Eine Kastenform oder Aluschale, welche gut gekühlt ist, ausfetten. Fett sollte hoch erhitzter sein. Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen.			
2. Die Masse gut in die Form drücken, sodass keine Luftblasen im Teig bleiben.			
3. Die Oberfläche mit einem Teigschaber, welcher in Eiswasser getaucht wurde, glatt streichen. Rautenmuster eindrücken.			
Back-Arbeit			
1. Kuchen auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen stellen.			
2. Eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofens stellen.			
3. Backofen auf 170 °C Heißluft stellen und pro Kilogramm Fleisch 1/4 Stunde backen.			
4. Anschließend auf 120 °C herunterschalten und pro Kilogramm Fleisch 3/4 Stunde weiter backen.			
5. Der Leberkäs sollte eine schöne Kruste bekommen und trotzdem noch saftig sein.			
6. Leberkäs aus der Schale stürzen und in Scheiben geschnitten auf einer Platte anrichten und servieren.			
Fleischzusatz			
1. Für Kombidämpfer und vorgebackene Kuchen. Im Cornelius sind die folgenden Schritte bereits unter „Programm 4“ eingespeichert.			
2. Cornelius auf 100 °C Dampf vorheizen.			
3. Beschicken und 10 Minuten warten.			
4. Auf 170 °C hochdrehen und 8 Minuten weiterheizen.			
5. Schließlich auf Trockener Hitze bei 180 °C noch 2 Minuten ausbacken. Bei gekühlten Käsen könnte allerdings das Herz noch kalt sein, weshalb man nochmal etwas backen oder/und in Scheiben schneiden und bei 70 °C weiter erwärmen kann. Dieser Herzschnitt ist unbedingt auszuführen.			
Ausgabe			
1. Im ganzen schicken, Lager können die Scheiben selber herunterschneiden.			
Vegetarischer Zusatz			
1. Werden die Fetakäse direkt im Anschluss verzehrt, können die Blöcke zuvor paniert werden und anschließend frittiert. Ansonsten werden sie lätschig.			
2. Olivenöl in Pfanne erhitzen.			
3. Fetakäseblöcke anbraten			
Ausgabe			
1. Im ganzen schicken, Lager können Scheiben selber schneiden.			

II. Anhang

A. Geschichte			
Ich hätte gedacht, ein Fleischkäs wäre aus minderwertigerem Fleisch, aber wer weiß, was die Großindustriellen und Metzger in den ihren packen.			
B. Zusatz			
1. Warm mit Senf und Kartoffelsalat servieren.			
2. Kalt ist er aber auch zu genießen.			
3. Man könnte ihn anschließend, wenn er erkalten musste, noch in der Pfanne braten.			
4. Garzeit 1 bezieht sich auf den selbstgemachten Kuchen, Garzeit 2 auf gekauften.			
5. Beliebter, auch für Fleischesser, ist Backcamembert. Dieser wird tiefgefroren bei trockener Hitze nach Anleitung gebacken. Dazu serviert man neben den üblichen Soßen auch Burgersoße und rote Marmelade.			
C. Links			
1. Originalrezept			

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						