



Leberkäse selber backen

Zutaten

- 1 EL Butter
- 1000 g Fleischkäsebrät

Zubereitung

1. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
2. Eine Kastenform mit Butter einfetten.
Fleischkäsebrät in die Form füllen. Im Backofen ca. 1 1/2 Std. backen.
3. Herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und in dicke Scheiben schneiden. Dazu passen Laugenbretzel, Brötchen und Senf. Leberkäse backen ist so einfach und er schmeckt sowohl kalt zum Brot aber auch gekocht wunderbar herzhaft. Wenn dir nach einer deftigen Mahlzeit ist, wie wäre es mit unserem Rezept für Leberkäse „Winzer Art“? Oder unser Rezept für herzhaftes Bayrisches Knödel-Gratin mit Sauerkraut. Wir wünschen an Guadn!

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	1 Gramm
Energie	322 kcal
Fett	19 g
Protein	37 g

🕒 95 Minuten

⊕ 5 Portionen