



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Bayerischer Leberkäse im Glas



Einkaufsliste:

Leberkäs – Brät, frisch, 500 g vom Metzger eures Vertrauens

Bayerische Brotzeit - Leberkäs im Glas

	 einfach schnell	 preiswert
	 warm servieren	
		 To Go Food Party



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Vorbereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen,
- Leberkäs – Brät in flache feuerfeste Gläser füllen (ohne Deckel)

Zubereitung:

- Leberkäs – Gläser bei 180°C Ober-/Unterhitze 15 min. backen,
- danach die Ofentemperatur auf 120°C reduzieren und
- die Gläser weitere 15 min. im Ofen backen,
- anschließend ca. 10 min. abkühlen lassen
- und warm mit einer kleinen Gabel servieren

Tipps:

- Die Oberfläche des Leberkäs sollte schön goldbraun sein.
- Leberkäs beinhaltet weder Leber noch Käse. Es handelt sich um die Grundmasse zur Herstellung von Wurst. Diese Tätigkeit solltet ihr dem Metzger eures Vertrauens überlassen. Von ihm erfahrt ihr auch die Zutaten und empfohlenen Backzeiten (Faustregel: nach den ersten 15 min. bei 180°C: pro Kilo Brät am Stück ca. 1 Std. Backzeit bei 120°C).
- Die warmen Gläser könnt ihr auf Wunsch direkt mit einem Klecks (süßem) Senf dekorieren.
- Zu Leberkäs passen traditionell krosse Bratkartoffeln.

Dazu schmeckt:

- ein frisches bayerisches Bier.