

# Bayerischer Leberkäse

## Die beliebteste Brotzeitwurst der Bayern!

Der Bayerische Leberkäse ist ein echtes „Münchner Kindl“, denn erfunden wurde er im 18. Jahrhundert in der schönen Isarstadt München. Man findet ihn in Bayern bei jedem Metzger. Er wird zumeist als Leberkäsesemmel zur Brotzeit verzehrt, aber auch als Hauptgericht z.B. mit Spiegelei und Kartoffelsalat ist er ein gerngesehenes Gericht in Bayern. Er zählt zu den Brühwürsten und ist eines der bekanntesten Bayerischen Schmankerl.

## Der Bayerische Leberkäse und seine Geschichte

Zu verdanken haben wir den Leberkäse dem Kurfürst Karl Theodor aus der Pfälzischen Linie der Wittelsbacher. Nachdem der Kurfürst Max III (Joseph von Bayern) im Jahre 1766 eine Erbverbrüderungs-Erneuerung unterzeichnet hatten wurde Kurfürst Karl Theodor nach dem Tod des kinderlosen Max III im Jahre 1777 der direkte Nachfolger und somit Bayerischer Kurfürst.

Kurfürst Karl Theodor verlegte wie im Vertrag vorgesehen 1778 seine Residenz von Mannheim nach München und nahm beim Umzug einen eigenen Metzger mit. Dieser Metzger kredenzte dem Hof eine Wurstspezialität aus fein gehacktem Schweine- und Rindfleisch, die anschließend in rechteckigen Brotformen gebacken wurde.

## Namensgebung des Bayerischen Leberkäse

Es gibt zwei mögliche Wege wie der Leberkäse zu seinem heutigen Namen gekommen ist. Zunächst ist klarzustellen, dass im Leberkäse weder „Leber“ noch „Käse“ enthalten ist. Die Namensgebung ist vermutlich auf das deutsche Wort „Laib“ zurückzuführen, da die Wurstmasse von dem Metzger des Kurfürsten Karl Theodor in Brotformen gebacken wurde und anschließend eine ähnliche Form hatte wie ein Laib Brot. Der zweite Teil der Bezeichnung Leberkäse stammt vermutlich vom bayerischen Wort „Kas“ was damals für eine kompakt essbare Masse bzw. geformtes Gerinnsel stand. Eine andere Möglichkeit könnte sein, dass die Bezeichnung Leberkäse vom Dialekt des Metzgers abgeleitet wurde. So könnte aus „Laib Kas“ wie der Mannheimer Metzger gesagt hätte in Bayern schnell „Läb Kas“ geworden sein.

## Der Unterschied zwischen Bayerischem Leberkäse und Leberkäse

Manch einer würde sagen, das ist doch ein und das Selbe. Doch dem ist nicht so, denn im Bayerischen Leberkäse ist im Gegensatz zum regulären Leberkäse keine Leber enthalten. Dies ist auch im Deutschen Lebensmittelbuch unter der Leitsatzkennziffer 2.222.2 nachzulesen. Beim Stuttgarter Leberkäse hingegen muss per Gesetz sogar mindestens 5% Leber enthalten sein.

## **Herstellung des Bayerischen Leberkäse**

Zur Herstellung von Leberkäse werden ca. 400g mageres Rindfleisch, ca. 400 g Schweinefleisch, 200g Speck ohne Schwarte, 250ml Wasser im gefrorenem Zustand, ein Teelöffel Salz, ein Teelöffel weißer Pfeffer, eine mittelgroße Zwiebel, ein Esslöffel Majoran und etwas Butter für die Backform.

Das Rind- und Schweinefleisch wird im gekühlten Zustand in grobe Stücke geschnitten und mit der feinen Scheibe durch den Fleischwolf gedreht. Das fein gekutterte Fleisch nun mit einem Schaber in den Mixer geben und unter Beigabe von Salz, Pfeffer und Eis glattrühren. Anschließend den Speck mit der groben Scheibe durch den Fleischwolf drehen und unter das Fleischbrät mischen. Die geschälte Zwiebel reiben und zusammen mit dem Majoran ebenso beimischen. Nun muss die Masse für eine Weile kaltgestellt werden. Bevor die Fleischmasse nun in die Kastenform gefüllt wird muss diese noch mit Butter ausgefettet werden. Nachdem dieser Arbeitsschritt erfolgt ist wird die Masse in die Form gefüllt, die Oberfläche glatt gestrichen und mit dem Messer eine ca. 5mm tiefe Rautenform eingeritzt. Im Letzten Arbeitsschritt wird der Leberkäse nun im vorgeheizten Backofen auf ca. 180 °C auf mittlerer Schiene etwa eine Stunde gebacken.

## **Verzehrempfehlung für den Bayerischen Leberkäse**

In Bayern selbst wird der Leberkäse meistens in Form einer „Leberkäs-Semmel“ gegessen. Auch als Hauptgericht mit Bratkartoffeln und Spiegelei ist Leberkäse eine gern gesehene Mahlzeit. Der Leberkäse muss keineswegs aufgewärmt werden für den Genuss. Oftmals wird er auch Kalt serviert mit saueren Gurken und Holzofenbrot. Dazu ein Kühles bayerisches Bier.

## **Wie schmeckt der Bayerische Leberkäse?**

Leicht würzig und leicht im Biss mit mildem Aroma.

## **Lagerung der Wurst**

Bayerischer Leberkäse ist wie alle gepökelten Wurstwaren etwas länger haltbar als rohes Fleisch. Dadurch das er im Backofen gegart wurde verdirbt er nicht so schnell. Aufbewahrt werden sollte er im Kühlschrank. Dort ist er ca. für 4-5 Tage haltbar.

## **Verbreitung der Wurst**

Bayerischer Leberkäse ist vor allem in Bayern und seinen Grenzregionen verbreitet. Andere Variationen sind im ganzen Deutschen und Österreichischem Raum zu finden.

## **Alternativbezeichnungen**

Neben der Bezeichnung Leberkäse, -käs oder -kas, wird er auch oft Fleischkäse genannt. Vor allem im Norddeutschen Raum. In Bayern nennt man ihn umgangssprachlich auch „Beamtenrippchen“ (Beamtenripperl).

## **Zugehörige Wurstsorte**

Der Bayerische Leberkäse zählt zu den Brühwürsten.

## Ähnliche Wurstvarianten

Der Fleischkäse und die Gelbwurst besteht aus nahezu den selben Grundzutaten und ist Geschmacklich ähnlich. Der Unterschied zur Gelbwurst ist das Sie nicht in einer Form gebacken, sondern im Kunstdarm gegart wird.

## Nährwerte (pro 100g)

Brennwert	Kalorien	Protein	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
1206kj	288 kcal	12,3g	1g	26,1g	0g