



Heidelberger Str. 1
64395 Brensbach
Telefon 0 61 61/4 38
Telefax 0 61 61/5 79
www.metzgerei-lutz.de
verkauf@metzgerei-lutz.de

Bratanleitung für Fleischkäse

Einen Rost ganz unten in den Backofen **(nur Unter- Oberhitze, keine Heißluft)** schieben und Temperatur auf 150° C einstellen.

Den Leberkäse ohne Vorheizen auf den Rost stellen und bei gleichbleibender Temperatur (150° C) backen.

Nun den Leberkäse wie einen Kuchen aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden **(nicht in der Form schneiden!)**

Bitte eine evtl. vorhandene Kordel um die Einwegform erst nach dem Braten entfernen!

Die Garzeit bitte individuell erfragen.

Als Richtwert gilt: 1 kg ca. 1 ½ Stunden / 2 kg ca. 2 ¼ Stunden / 3 kg ca. 3 Stunden

Mit Kerntemperaturmesser: 64° C