



## Leberkäse met spiegelei

*Leberkäse is een Beierse vleesbroodklassieker met een fijne, gladde structuur en een goudbruine krokante korst. Heerlijk warm geserveerd met een spiegelei en zoete mosterd.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 gr fijn rundergehakt
- 300 gr fijn varkensgehakt
- 100 gr spek (fijngemalen)
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 kl gemberpoeder
- 0,5 kl gemalen kardemom
- 0,5 kl gemalen macis
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 2 kl zout

versgemalen zwarte peper  
100 ml ijskoud water  
1 kl bakpoeder  
4 eieren  
boter om in te vetten  
zoete mosterd om te serveren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Leg het rundergehakt en het varkensgehakt minstens 30 minuten in de diepvries zodat ze ijskoud zijn. Dit is essentieel voor de typische gladde structuur van leberkäse.
- 2.** Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht 150 graden).
- 3.** Doe het ijskoude rundergehakt, varkensgehakt en fijngemalen spek samen met de fijngesnipperde ui, het gemberpoeder, de kardemom, de macis, het gerookt paprikapoeder, het zout en wat versgemalen peper in een keukenmachine.
- 4.** Voeg het ijskoude water en het bakpoeder toe en mix alles op hoge snelheid tot een volledig gladde, plakkerige massa. Werk zo snel mogelijk zodat het mengsel koud blijft.
- 5.** Vet een cakevorm (ongeveer 25 cm) in met boter en druk het vleesmengsel er stevig en gelijkmatig in. Strijk de bovenkant glad met een natte spatel.
- 6.** Maak met een nat mes een ondiepe ruitpatroon in de bovenkant. Dit is de traditionele Beierse afwerking.
- 7.** Zet de vorm in de voorverwarmde oven en bak de leberkäse gedurende 50 minuten, of tot de bovenkant diepgoudbruin en krokant is.
- 8.** Haal de leberkäse uit de oven en laat hem 5 minuten rusten in de vorm voor je hem aansnijdt.
- 9.** Smelt ondertussen een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak per persoon een spiegelei gaar naar wens.
- 10.** Snijd de leberkäse in dikke plakken en leg een spiegelei op elke warme plak. Serveer onmiddellijk met zoete mosterd.

**Tip**

Zorg ervoor dat het vleesmengsel op elk moment koud blijft tijdens het mixen. Gebruik indien nodig een kom met ijs onder de mengkom. Hoe kouder het mengsel, hoe gladder en vaster de eindstructuur wordt.

**Lekker met**

Serveer met een zacht broodje of een koude aardappelsalade met azijn en bieslook.

**Dranktip**

Een frisse Beierse Weizen of een licht blond bier past uitstekend bij dit gerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)