

## Katzenschroa oder einfach Leberwurstgröstel

### ZUTATEN

Man braucht einen Schweinsbraten vom Vortag und Bratenfett.  
Wenn nicht vorhanden, dann frisches Fleisch und Schlagsahne.  
Leber von Wild, Lamm oder was uns sonst zur Verfügung steht.

2 Teile Fleisch  
1 Teil Leber  
1 Teil Fett oder Sahne  
Pro ½ Kg Gesamtmasse 1 Ei  
Salz, Pfeffer, Majoran,  
Paprikapulver, Muskatnuss,  
Wacholder und Nelke

### ZUBEREITUNG

Katzenschroa oder einfach Leberwurstgröstel werden üblicherweise gleich nach den Hausschlachtungen zubereitet, um Fleischteile zu verwerten, die nicht gepökelt wurden und auch nicht bei der Schmalzherstellung oder eben anderweitig besser genutzt werden konnten.

Die Grundzutaten kaltstellen und am besten mit Eis durch den Fleischwolf drehen dann Eier und kleingemörsterte Gewürze dazu. Alles gut vermengen.  
Sind gerade Waldbeeren reif, dann dürfen auch hiervon noch welche hinein.

In eine Backform geben und bei 90 Grad 45 min pochieren (garziehen lassen). Ein klein bisschen rosa darf es noch sein. Die Kerntemperatur sollte 60 Grad erreichen.

Da wir keine frischen Beeren hatten, haben wir beim Anrichten auf Marmelade zurückgegriffen.

Röstkartoffeln, sprich Brodkadoffén und etwas Sauerkraut bilden eine wunderbare Unterlage für unser Katzenschroa. Und warum das Gericht jetzt diesen Namen hat, können Sie nur herausfinden, wenn Sie es im Beisein einer Katze kochen.

...und - unser Rezept ist nur eine Variation von Vielen eines schier endlosen Fächers an Möglichkeiten, Innereien zu verwerten- probieren lohnt sich!

