

Köstliche Geschenkideen aus regionalen Produkten

REX-Fleisch, Leberwurst und Gwürzmostlikor mit Seminarbäuerin Carola Neulinger

Kulinarische Weihnachtsgeschenke selber machen - wie das mit einfachen und nachhaltigen Rezepten gelingt, zeigt Seminarbäuerin Carola Neulinger aus Liebenau im Mühlviertel. Sie hat als ehemalige Wirtin und Frau eines Fleischermeisters ihre Gäste immer schon mit Köstlichkeiten aus der hauseigenen Fleischerei verwöhnt.

Ausgestrahlt wurde Land und Leute am 13. Dezember 2025 auf ORF 2 und kann 7 Tage in der [TV-Thek nachgesehen werden](#). Die Rezepte gibt es hier.

REX-Fleisch/Fleisch im Glas

Rezept LK OÖ / Seminarbäuerin Carola Neulinger

ergibt 4 Gläser à ca. 220-250 ml

Zutaten:

700-800 g rohes Bauchfleisch mit Schwarte

(nicht zu mager, ausgelöst und ohne Knorpel)

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Kümmel, gemahlen

4 Knoblauchzehen

Lorbeerblätter

Weiters: 4 Rex- bzw. Weckgläser oder Schraubgläser á 220-250 ml

So wird's gemacht:

Das Bauchfleisch in 8 Scheiben (ca. 8 mm) schneiden, mit einer Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Kümmel gut einreiben und einrollen.

In jedes sterilisierte Glas 2 Bauchfleischrollen (Schwarte nach unten) geben, gut nach unten drücken, sodass 1 cm unter dem Deckel leer bleibt, in die Mitte eine Knoblauchzehe und ein Lorbeerblatt stecken. Darauf achten, dass so wenig Lufteinschlüsse wie möglich vorhanden sind.

Das Glas fest verschließen, auf ein tiefes, halb mit Wasser gefülltes Backblech stellen und 1,5 bis 2 Stunden bei 150 °C im Backofen einkochen (Fleisch kocht im eigenen Saft).

Die Gläser auskühlen lassen, so wird das REX-Fleisch im Glas schnittfest. Durch das Garen im eigenen Saft entwickelt sich am Boden eine würzige Sulzmasse und an der Oberfläche feines Bratenfett. Kühl (am besten im Kühlschrank) und dunkel gelagert, hält es mind. 3 Monate. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.

REX-Fleisch – verrückt gewürzt!

- Dieses Fleisch kann man wunderbar mit verschiedenen Gewürzmischungen abwandeln – orientalisch, asiatisch, afrikanisch, südamerikanisch, mit frischen Kräutern, mit Gemüsewürfeln uvm.
- Dieses kräftig-deftige Fleischschmankerl im Glas aus Omas Küche ist ratzfat gemacht, schmeckt großartig und ist das perfekte Mitbringsel für nette Leute.

- Je nach Gusto kann das REX-Fleisch z.B. auch mit Wurzelgemüse-Würfel verfeinert werden.

Rustikaler Leberwurstaufstrich im Glas

Rezept LK OÖ / Seminarbäuerin Carola Neulinger

ergibt 3 Gläser à 250 ml

Lebermasse:

400 g sehnereiches Rindfleisch

150 g Rindsleber

300 g Erdäpfel, mehlig, geschält

100 g Zwiebeln, geschnitten

50 g Äpfel, geschnitten

etwas Fett zum Anbraten

20 g Salz

3 g Pfeffer

Gewürze: Muskat, Ingwer, Basilikum, Majoran, Rosmarin, Thymian...

1 TL Honig

So wird's gemacht

Das Fleisch in Wasser (mit Suppenwürze) oder noch besser echter Rindsuppe sehr weich kochen, dauert mind. 2-3 Stunden. In der letzten halben Stunde die Erdäpfel mitkochen.

Die Leber häuten, in grobe Stücke schneiden und durch die 3 mm-Scheibe fäshieren. Mit der Hälfte vom Salz gut abmischen, dabei bindet die Leber und wird heller.

Die geschnittenen Äpfel mit den Zwiebeln in Schmalz, Öl oder Butter anbraten und mit dem Honig karamellisieren.

Fleisch, Erdäpfel, Äpfel und Zwiebeln mit einem Teil der Suppe möglichst heiß mit der 3 mm-Scheibe fäshieren. Die Leber, das restliche Salz und die Gewürze gut untermischen und solange kneten, bis die Masse glänzt.

Die Masse in sterilisierte Gläser füllen (Achtung – nicht ganz bis zum Rand!) und die Gläser verschließen.

Im Wasserbad im Backrohr bei 140-150 °C sterilisieren.

Auch hier gilt die Faustregel: Für jeden Millimeter des Durchmessers des Glases rechnet man eine Minute Einkochzeit (z.B. Durchmesser 5 cm, also 50 mm = 50 Minuten Einkochzeit).

Leberwurst-Variationen:

- Wer klassische Leberwurst mag, kann die Masse selbstverständlich auch in Därme füllen und Würste daraus machen. Diese dann brühen und wie gewohnt braten.
- Beim Fleisch und der Leber kann je nach Gusto und Verfügbarkeit auch Schwein, Lamm, Wild, Geflügel oder Kalb verwendet werden.
- Auch die Würzung kann nach Lust und Laune verändert werden. Z.B. für Wildleberpastete feine Wildgewürze wie Thymian, Wacholder, Piment, Nelken, Ingwer, Zimt, Orangenschale etc. oder bei Schweinsleberwurst kräftige

Aromen wie Knoblauch, Majoran, Liebstöckel etc.

Gewürzmostlikör

Rezept Landwirtschaftskammer OÖ

Zutaten:

400 ml Most, 300-600 g Kandiszucker, 2-3 Zimtstangen, 1 Vanilleschote, 8-10 Gewürznelken, ½ ungespritzte Orange, ½ ungespritzte Zitrone, 600 ml Mostbrand

Zubereitung:

Most mit Zucker, Gewürzen und in Spalten oder Scheiben geschnittenen Zitrusfrüchten zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Den überkühlten Glühmostansatz in ein großes Glas füllen und mit Mostbrand auffüllen. Den Ansatz 3-4 Wochen reifen lassen. Den Likör filtern und in schöne Flaschen füllen.

Tipps:

- Geben Sie Zucker zuerst etwas vorsichtig dosiert bei (ca. 300 g). Während der Reifezeit können Sie den Likör zwischendurch etwas kosten und je nach persönlichen „Süßungsvorlieben“ nachsüßen.
- Eine getrocknete Kletzenbirne in eine weithalsige Flasche eingelegt, gibt dem Likör einen feinen Geschmack und ist ein optischer Blickfang.
- Dieser Gewürzlikör ist nicht nur ein wunderbar aromatisches „Schnapserl“ zum Trinken sondern eignet sich auch ausgezeichnet zum Verfeinern von Desserts.