

# Kalte Platte mit Schweinemarmelade



## Tillbehör Per Person

2 skivor blodkorv  
2 skivor Mettwurst  
2 skivor leverkorv  
2 skivor skinka  
150 g "Schweinemarmelade"  
Tunna halva lökringar  
Tomat  
Gurka  
2 Cornichons

## Schweinemarmelade För 25 pers

2,5 kg bog  
1,6 kg rimmat fläsk  
3-4 ägg  
50 g salt  
20 g vitpeppar malen  
5 g mejram  
2 g muskot  
3-4 vitlösklyftor  
3 g kummin  
5 g rosmarin

## Tillagning

Fläsksvålen skärs bort och köttet putsas, därefter males bog och fläsk tillsammans med kryddorna.

Blanda äggen i färsen och smaka av.

Låt den därefter vila kallt tills strax före servering.

Mal Schweinemarmeladen en gång till för att den skall se trevligare ut att servera.

## Servering

Lägg en rejäl sked Schweinemarmelad i mitten på en stor tallrik med de tunna lökringarna ovanpå.

Skär upp korvarna och skinkan lägg detta snyggt runt Schweinemarmeladen och garnera med gurka, tomat och 2 Cornichons.