

Leberkäse-Burger

Bestes Rezept für einen Leberkäse Burger - schnell und einfach Leberkäse Burger mit Laugenbrötchen, Salat und Leberkäse selber machen.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Burger-Füllung:

etwa 1 mittlere Strauchtomate
Rucola (Rauke)
etwa 200 g Farmersalat
(Fertigprodukt)
2 TL süßer Senf
etwa 2 EL Röstzwiebeln

Leberkäse:

etwa 2 EL Butterschmalz oder
Speiseöl
etwa 2 Scheiben Leberkäse (etwa
250 g)

Außerdem:

etwa 4 Laugenbrötchen

Wie bereite ich leckere Leberkäse-Burger zu?:

1 Füllung zubereiten:

Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und grob zerkleinern. Farmersalat etwas abtropfen lassen.

2 Leberkäse braten:

Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Leberkäse-Scheiben von jeder Seite etwa 2 Min. braten. Leberkäse-Scheiben halbieren.

3 Leberkäse-Burger füllen:

Laugenbrötchen einmal waagrecht durchschneiden. Auf den unteren Hälften Farmersalat verteilen. Dann jeweils Leberkäse, etwas süßen Senf, Rauke, Tomatenscheibe und zum Schluss die Röstzwiebeln darauf verteilen. Brötchendeckel auflegen. Den Leberkäse-Burger sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Leberkäse-Scheiben kann der Burger auch mit Flank-Steaks zubereitet werden.
- Statt fertiger Röstzwiebel können Röstzwiebeln auch selbst zubereitet werden. Dafür 1 Gemüsezwiebel abziehen, in Ringe schneiden und mit 1 EL Weizenmehl, 2-3 EL Pankobrösel, 1 Msp. Paprikapulver mischen. Diese in heißem Ausbackfett portionsweise ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

