Fleischkäse-Burger

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 750g Sauerkraut
- » 5 Wacholderbeeren
- » 275ml Apfelsaft
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Laugenbrötchen
- » 4 EL süßer Senf
- » 4 Scheiben Leberkäse
- » 1 Bd. Petersilie
- » 100g Crème fraîche
- » 4 TL Röstzwiebeln
- » Salatblatt/ -blätter
- » Cocktailtomaten

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 1EL Öl in einem Schmortopf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Sauerkraut und Wacholder zufügen, kurz anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 10min schmoren lassen.

2. Laugenbrötchen aufschneiden, mit je 1EL Senf bestreichen. 1EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Leberkäse darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 5min braten.

3. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Untere Brötchenhälften mit je einer Scheibe Leberkäse und etwas Sauerkraut belegen. Jeweils einen Klecks Crème fraîche mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreut darauf geben. Brötchendeckel darauf setzen. Mit Salatblättern und Cocktailtomaten garniert servieren.

Nährwerte: 750kcal/E24g/F53g/KH38g pro Portion

angelegt am: 10.05.2005 Rezept-Nr: 1932

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke