



Laugen-Leberkäse-Burger nach Herzblut-Art

mit Krautsalat, Radieschen, Eisbergsalat, Tomaten und Röstzwiebeln (für 4 Personen)

Zutaten

4 Laugenbrötchen (ca. 100 g das Stück)
4 Scheiben Fleischkäse à 100 g
8 Blätter Eisbergsalat
8 schöne Scheiben Tomaten
3 EL Öl
100 g süßer Hausmacher Senf
150 g Crème fraîche
300 g fertiger Krautsalat
100 g Radieschen
100 g Röstzwiebeln
150 g Salatgurke
Pommes Frites
Bierchen



Zubereitung

Crème fraîche und süßen Hausmacher Senf verrühren. Krautsalat in einem Sieb abtropfen lassen. Die Radieschen, Tomaten und Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat waschen und gut abtropfen lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin von jeder Seite 2 bis 3 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Laugenbrötchen aufschneiden und die Crème fraîche-Senf-Mischung auf die Schnittflächen streichen. Mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen und Krautsalat belegen. Den Fleischkäse darauf legen und ihn etwas mit der Crème fraîche-Senf Mischung bestreichen. Jetzt noch die Röstzwiebeln auf den Leberkäse streuen und zum Schluss die oberen Hälften der Laugenbrötchen aufsetzen.

Dazu Pommes Frites, ein kühles Bierchen und der Abend ist gerettet. :-)

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

