



Bayrische Leberkäseburger

Zutaten (für vier Portionen):

Krautsalat

1/4 Kopf Rotkohl
1/2 Radi (Rettich)
Salz, Pfeffer
25 ml Weißweinessig
1 EL grober Senf
Kümmel
50 ml Olivenöl

Obatzda

100 g Camembert
50 g Frischkäse
25 g Butter, weich
Paprikapulver
Pfeffer, Salz
1 kleine Zwiebel

Sowie

4 Scheiben Leberkäse
100 g Feldsalat
4 Laugenbrötchen
4 TL süßer Senf
Röstzwiebeln

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Wartezeiten):

Für den Krautsalat den Rotkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden (Handschuhe tragen!). Auch den Radi zu feinen Streifen verarbeiten und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Senf, Kümmel und Olivenöl marinieren. Den Kohl hierbei gut durchkneten, sodass er seine Struktur verliert. Im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Für den Obatzda den Camembert zerkleinern und zusammen mit Frischkäse, Butter, Paprikapulver, Pfeffer sowie einer Prise Salz in eine Schale geben. Mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer vermischen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Zwiebel fein würfeln und unterziehen. Auch den Obatzda gut durchziehen lassen.

Den Leberkäse in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, bis die gewünschte Bräunung erzielt ist. Den Feldsalat in der Zwischenzeit putzen.

Nun die Burger zusammensetzen. Die Laugenbrötchen aufschneiden und nach Geschmack auf der Schnittfläche in einer Pfanne anrösten. Auf die Unterteile eine Schicht Obatzda geben, dann mit einer Scheibe Leberkäse, Krautsalat und Feldsalat belegen. Darauf ein paar Röstzwiebeln platzieren, bevor die Oberteile mit süßem Senf bestrichen aufgesetzt werden.

Nährwerte pro Portion:

688 kcal – 46 g Fett – 24 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate