



Bayerischer Burger mit Kraut und Leberkäse

Für 10 Burger:

.....
10 Laugenweck, Art. 399
500 g Krautsalat
1 Bund Radieschen
250 g Schmand
250 g Feldsalat
100 g süßer Senf
Etwas Salz
2 EL Öl
10 Scheiben Leberkäse
100 g Röstzwiebeln

- ❶ Feldsalat und Radieschen sorgfältig waschen und gut abtropfen lassen. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Schmand und Senf zu einer Creme verrühren und mit Salz würzen.
- ❷ Brötchen aufschneiden und alle Hälften mit der Creme bestreichen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Leberkäse von beiden Seiten ca. 2 Min. braten und anschließend auf die Unterseiten der Brötchen legen.
- ❸ Nun die Burger mit Feldsalat, Krautsalat und den Radieschenscheiben belegen und mit den Röstzwiebeln garnieren. Obere Brötchenhälften darauflegen und servieren.