

Leberkäse mit Kartoffelsalat

Zutaten (4 Portionen)

4 Scheiben Leberkäse
1 ½ Kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
350g Gewürzgurken
25g Schnittlauch
400ml Gemüsebrühe
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Condimento Balsamico
Bianco
3 EL Senf (mittelscharf)
2 EL Butter
4 Eier
Salz
Pfeffer
Senf zum Servieren

Utensilien

Schneidebrett, große Pfanne,
großer Topf, 2 große
Rührschüsseln, Messer

Hierzu passt

Weizenbier
Was würde besser zu einem
herzhaften Gericht aus Bayern
passen als ein Weizenbier ?

Verwendete Produkte



Aufwand : Einfach

Zubereitung: 30 min.

Nährwerte pro Portion: 1346 kcal. / 57 g Eiweiß / 79 g Fett / 98 g Kohlenhydr.

Schritt 1: Vorbereiten



Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
Gewürzgurken würfeln. Beiseitestellen.

Schritt 2: Kartoffeln schneiden



Kartoffeln in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser aufgießen bis die Kartoffeln damit bedeckt sind. Wasser salzen, zum Kochen bringen und die Kartoffeln ca. 20 Min. kochen, oder bis sie gar sind. Wasser abgießen und die Kartoffeln vor dem Schälen leicht abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und in eine große Rührschüssel geben.

Schritt 3: Sauerkraut kochen



Gemüsebrühe, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Zwiebelwürfel und Senf in einer Schüssel verrühren. In einen kleinen Topf füllen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen. Das warme Dressing über die Kartoffelscheiben gießen. Gewürzgurken und Schnittlauch dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Schritt 4 : Leberkäse anbraten



Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen. Leberkäse ca. 3 Min. von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

Schritt 5: Spiegeleier



Eier aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 3 – 4 Min. braten, oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Spiegelei auf dem Leberkäse mit Kartoffelsalat servieren. Falls gewünscht, mit mehr Senf servieren. Guten Appetit !