

## Rezept

# Bavaria-Burger mit Leberkäse

Ein Rezept von Bavaria-Burger mit Leberkäse, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>¼ Bund</b> Schnittlauch	<b>50 g</b> weiche Butter
<b>4</b> Laugenbrötchen	<b>1 TL</b> Rapsöl
<b>4 Scheiben</b> Leberkäse (à 100 g)	<b>4 Scheiben</b> Bergkäse (à 20 g)
<b>4 TL</b> süßer Senf	<b>8 EL</b> Weißkohlsalat (Kühltheke)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Schnittlauchröllchen mit der Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gründlich verkneten. Die Brötchen halbieren und in einer heißen Pfanne rösten. Das Rapsöl in eine beschichtete Pfanne geben und die Leberkäsescheiben darin bei starker Hitze 3 - 4 Min. braten. Nach der Hälfte der Zeit wenden und den Käse auf den Leberkäse legen.
2. Untere Brötchenhälfte mit Schnittlauchbutter bestreichen, obere mit Senf. Den Krautsalat abtropfen lassen und auf die untere Brötchenhälfte geben, den Leberkäse darauflegen und den Burger mit der oberen Brötchenhälfte schließen.