

Rezept

Gegrillter Leberkäse

Ein Rezept von Gegrillter Leberkäse, am 20.06.2026

Zutaten

je 1 EL süßer und scharfer Senf

2 EL Ketchup

2 TL Apfelessig

Öl für den Rost

2 TL gelbes Senfpulver

1 EL Zuckerrübensirup oder Ahornsirup

4 Scheiben Leberkäse (je gut 1 cm dick)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Senfsorten mit dem Senfpulver, dem Ketchup und dem Sirup verrühren und mit Essig würzen. Die Leberkäsescheiben auf beiden Seiten damit einstreichen.
-
2. Den Rost einölen. Leberkäsescheiben auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite 3-4 Minuten grillen. Gleich heiß servieren.