Rezept

Gegrillter Leberkäse

Ein Rezept von Gegrillter Leberkäse, am 23.05.2025

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.