Rezept

Gfüllter Leberkas im knusprigen Brotmantel

Ein Rezept von Gfüllter Leberkas im knusprigen Brotmantel, am 20.06.2025

Zutaten

4 Scheiben	Leberkäse (ja ca. 170 g schwer und 2 cm dick)
8 große, hauchdünne Scheiben	Bauernbrot (je ca. 20 g)
4	Eier (M)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 TL	süßer Senf
4 EL	weiche Butter
2 Stängel	glatte Petersilie
einige	Schnittlauchhalme
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Leberkäsescheiben quer halbieren, auf das Arbeitsbrett legen und in jede Hälfte eine Tasche einschneiden. Mit je 1 TL Senf füllen und die Einschnitte leicht zusammendrücken. Brotscheiben mit je 1 TL Butter bestreichen, Leberkäse darauflegen und im Brot einwickeln, dabei das Brot gut andrücken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken, den Schnittlauch fein schneiden.

2. Den Backofen auf 120° (Ober- und Unterhitze verwenden, Umluft ist nicht empfehlenswert) vorheizen. Die übrige Butter in zwei großen Pfannen schmelzen. Darin die Brotpäckchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten, wenden und weitere 3 Min. braten. Dabei die Päckchen immer wieder einmal umdrehen, bis sie rundherum knusprig sind. Dann auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) warm halten.

3. Die Eier in eine Tasse aufschlagen und dann nacheinander in eine der beiden Pfannen gleiten lassen. Mit der Petersilie bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Eier in 2-3 Min. stocken lassen. Die Spiegeleier mit dem Leberkäse im Brotmantel auf Tellern anrichten. Mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.