

Rezept

Grill-Leberkäse mit Obazdn gefüllt

Ein Rezept von Grill-Leberkäse mit Obazdn gefüllt, am 17.04.2024

Zutaten

4 dicke Scheiben	Leberkäse (je ca. 150 g)	100 g	weicher Camembert
		2 EL	weiche Butter
1	kleine Zwiebel oder Schalotte	¼ TL	gemahlener Kümmel
½ TL	edelsüßes Paprikapulver	150 g	saure Sahne
2 EL	süße Sahne	2 EL	süßer Senf
1 Prise	Chilipulver		Salz
	Pfeffer	1 EL	Zitronensaft
	Öl zum Bestreichen		Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Leberkäsescheiben längs halbieren, in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

2. Für den Obazdn den Camembert entrinden, das Innere mit einer Gabel zerdrücken, dann die Butter untermengen. Zwiebel oder Schalotte schälen, sehr fein hacken und unter den Käse mischen. Die Masse mit Kümmel und Paprika würzen (nicht salzen, der Leberkäse ist schon salzig genug).

3. In jede Leberkäsescheibe seitlich mit einem scharfen Messer so eine Tasche einschneiden, dass der Einschnitt möglichst klein, die Tasche aber schön groß ist. Die Käsemasse (den Obazdn) mit einem kleinen Löffel einfüllen. Die Öffnungen mit Zahnstochern (schräg eingestochen) verschließen. Leberkäse wieder gut kühlen.

4. Für die Senfsahne saure und süße Sahne glatt verquirlen. Den Senf unterrühren und die Sahne mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt den Zitronensaft untermischen.

5. Den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die gefüllten Leberkäsescheiben mit wenig Öl bestreichen, auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 3 - 4 Min. grillen, bis der Leberkäse schön gebräunt ist, die Füllung aber noch nicht aus dem Fleisch austritt.

6. Die Leberkäsescheiben auf Teller verteilen und mit der Senfsahne servieren.