

Rezept

Leberkäse im Lauchbett

Ein Rezept von Leberkäse im Lauchbett, am 28.06.2026

Zutaten

2 altbackene Brezeln	2 EL Öl
2 Scheiben Leberkäse (Fleischkäse; à ca. 125 g)	1 Stange Lauch
1 Dose Sauerkraut (314 ml Abtropfgewicht)	80 g Sahne
Salz	Pfeffer
80 g Camembert	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal, 64 g F, 40 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten.
2. Inzwischen den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Leberkäse auf einen Teller legen und zudecken. Den Lauch und das Sauerkraut in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 4 Min. garen. Mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Leberkäse darauflegen, den Camembert in Scheiben schneiden und auf dem Leberkäse verteilen. Etwas Paprikapulver darüberstreuen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 2-3 Min. garen. Das Lauch-Sauerkraut-Gemüse auf Teller verteilen, den Leberkäse darauf anrichten und mit den Brezelscheiben bestreuen.