

Leberkäseburger

Zutaten für ca. 6 Burger

500g rohes Leberkäsebrät
200g Käse (mild oder würzig je nach Geschmack)
2 El. Petersilie gehackt
6 Semmerl oder helle Weckerl
2 große Tomaten
1 große Handvoll Ruccola
4 Tl. Senf
4 Tl. Oberskren
Schweineschmalz zum anbraten



Zubereitung:

1.
Käse in 1 cm große Würfel schneiden und das Backrohr auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.

2.
Das rohe Leberkäsebrät mit den Käsewürfel und der gehackten Petersilie gut vermischen.

3.
Tomaten und Ruccola waschen, Tomaten in Scheiben schneiden.

4.
Aus dem Brät mit leicht nassen Händen 6 gleich große Burgerpatties formen.

In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die Patties auf beiden Seiten etwa 4 Minuten anbraten bis Sie eine goldene Farbe haben.

Pfanne zudecken und die Patties noch für einige Minuten ziehen lassen.

5.
In der Zwischenzeit Semmerl kurz ins Backrohr geben und etwas knusprig aufbacken lassen, herausnehmen und die knusprigen Semmerl halbieren, jeweils die Unterseiten mit Oberskren und die Deckel mit Senf bestreichen.

Auf die Unterseiten nun die Leberkäse-Patties legen, mit Ruccola und Tomatenscheiben belegen und die Semmeldeckel aufsetzen.

