LZ-Rheinland

Artikel vom 18.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/semmelknoedelburger-mit-leberkaese

Semmelknödelburger mit Leberkäse



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Geflügel-Leberkäse,

8 Semmelknödel,

2 Zwiebeln,

3 EL Öl,

1 EL Zucker,

2 EL Rotweinessig,

100 g Crème fraîche,

1 EL süßer Senf,

Petersilie,

Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Zuerst den Geflügel-Leberkäse von beiden Seiten in 2 EL Öl je 3 bis 4 Minuten anbraten, bis er kross angebraten ist. Etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Die Knödel nebenbei garen. Dann die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in dem Bratfett mit 1 EL Öl anbraten. Anschließend mit Zucker karamellisieren. Dann mit Rotweinessig bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen. Jetzt Crème fraîche, süßen Senf und gehackte Petersilie mit etwas Salz und Pfeffer mischen. Zum Finale die Semmelknödel halbieren, mit Crème fraîche-Senf-Mischung bestreichen. mit Geflügel-Leberkäse und roten Zwiebeln toppen und genießen.