

Christian Henze
Leberkäs-Semmel

Donnerstag, 13. Oktober 2022
Rezept für 4 Personen

Für die Leberkäs-Frikadelle:

200 g	Bergkäse am Stück
½ Bund	Blattpetersilie
400 g	rohes Leberkäsebrät (vom Metzger)
2 EL	Butterschmalz zum Braten

Für die Semmel:

12	rote Kirschtomaten
1 Bund	Rucola
4	Kaisersemmeln oder andere helle Weizenbrötchen
4 TL	scharfer Senf
4 TL	Meerrettich, gerieben (aus dem Glas)



Zubereitung:

1. Für die Leberkäs-Frikadelle die Rinde des Bergkäses abschneiden, den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.
3. Das rohe Leberkäsebrät mit den Käsewürfeln und der gehackten Petersilie gut vermischen.
4. Aus dem Brät mit nassen Händen 4 Frikadellen mit einem Durchmesser von ca. 8 cm formen.
5. Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen.
6. Die Frikadellen darin von jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Frikadellen durchziehen lassen, bis das Brät durchgegart und der Käse geschmolzen ist.
7. Für die Semmeln die Kirschtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.
8. Den Rucola ebenfalls waschen und gut trocken schütteln.
9. Die Brötchen auf dem Brötchenaufsatz des Toasters beidseitig kurz aufbacken oder im auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen kurz knusprig aufbacken.
10. Die knusprigen Semmeln halbieren, jeweils die Unterseiten mit Senf und die Deckel mit Meerrettich bestreichen.
11. Die untere Brötchenhälften mit Rucola und Kirschtomaten belegen, darauf die Leberkäs-Frikadelle setzen und die Semmeldeckel aufsetzen. Fertig!

Pro Portion: 670 kcal/ 2800 kJ
30 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 46 g Fett