

# Sauerkraut Burger

---

Gesamtzeit: 35 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

- 4 Scheiben Leberkäse
- 4 Sesambrötchen
- 1 Krautsalat
- 2 Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Süßer Senf
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 5 EL Speiseöl (auch Olivenöl möglich)
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 EL Majonnaise
- eingelegte Schlesische Gurken

## Anweisungen:

### ZUBEREITUNG KRAUTSALAT

Salatkopf teilen und klein schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden.  
Speiseöl und fein gehackten Knoblauch dazugeben und alles gut vermischen (Tipp: 5-10 min gut durchkneten und mürbe machen).  
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### ZUBEREITUNG BURGER

Das Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Den Leberkäse in daumendicke Scheiben schneiden und beidseitig anbraten.  
Die Tomaten in Scheiben schneiden, kurz anbraten und mit Salz abschmecken.  
Den Schnittlauch kleingeschnitten in die Majonnaise geben und gut umrühren.

Beide Hälften des Sesambrötchens mit der Schnittlauch-Majonnaise einstreichen. Eine Hälfte mit Salatblättern belegen.  
Leberkäse auf den Salat legen und mit süßem Senf bestreichen.  
Anschließend den Leberkäse noch mit dem Krautsalat und den angebratenen Tomaten und Gurkenscheiben belegen.  
Zum Abschluss mit der zweiten Hälfte des Sesambrötchens den Burger bedecken.