

Semmelknödelburger mit Geflügel-Leberkäse

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



Nährwerte:

Pro Portion ca. 660 kcal, 38 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß

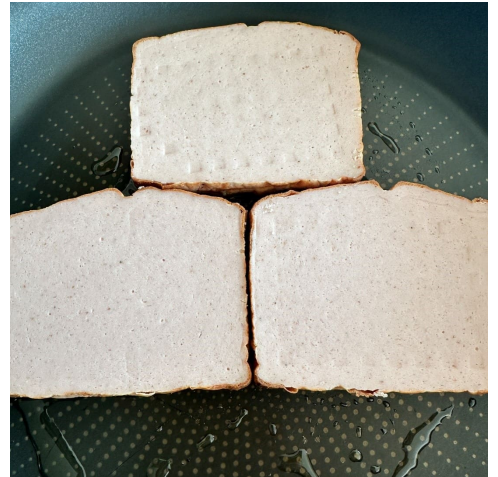
Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

Semmelknödelburger mit Geflügel-Leberkäse

Zubereitung:

1. Zuerst den Geflügel-Leberkäse von beiden Seiten in 2 EL Öl je 3 bis 4 Minuten anbraten, bis er...



2. ...kross angebraten ist. Etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Die Knödel nebenbei garen.



3. Dann die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in dem Bratfett mit 1 EL Öl anbraten. Anschließend mit Zucker karamellisieren.





Semmelknödelburger mit Geflügel-Leberkäse

4. Mit Rotweinessig bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.



5. Jetzt Crème fraîche, süßen Senf und gehackte Petersilie mit etwas Salz und Pfeffer mischen.



6. Zum Finale die Semmelknödel halbieren, mit Crème fraîche-Senf-Mischung bestreichen...



7. ...mit Geflügel-Leberkäse und roten Zwiebeln toppen und genießen!

Semmelknödelburger mit Geflügel-Leberkäse



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de