

Informationen zur Sendung vom 28.02.2025

Leberkäse-Burger mit Coleslaw

Von Ulla Scholz

Zutaten

Hamburger für 4 Portionen

4 Hamburgerbrötchen
4 Scheiben Leberkäse
1 – 2 EL Mehl
Butterfett zum Braten
4 EL Reibekäse

Coleslaw für 8 Portionen

½ Spitzkohl (ca. 500 g)
150 g Karotten
1 Apfel
1 Zwiebel
150 g Mayonnaise
150 g Sauerrahm
Essig
Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Apfel und Möhren schälen, dann alles in dünne Streifen reiben. Den Spitzkohl vierteln und die Strünke schräg abschneiden. Entweder mit einem Küchenhobel oder mit einem scharfen Messer den Kohl fein raffeln. Damit die Struktur aufbricht und der Salat später bekömmlich wird, den Spitzkohl etwas salzen und mit den Händen zerdrücken.

In einer passenden Schüssel die Mayonnaise und den Sauerrahm verrühren. Die geschnittenen Zutaten zugeben und alles vermischen. Zum Schluss mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Beim Salzen vorsichtig sein, da Mayonnaise und Kohlstreifen schon gesalzen sind. Circa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Hamburger die Brötchen halbieren und die untere Hälfte oder beide Hälften dünn mit Käsespänen bestreuen. Im Backofen kurz rösten. Den Leberkäse in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und in Butterfett von beiden Seiten ein bis zwei Minuten braten.

Anrichten

Auf die Brötchenunterteile zwei Esslöffel Coleslaw füllen und danach den gebratenen Leberkäse auflegen. Auf den Leberkäse noch einmal wenig Salat auftragen und mit der oberen Hälfte des Brötchens verschließen.

Den restlichen Krautsalat für eine weitere Mahlzeit in den Kühlschrank stellen.

Informationen zur Sendung vom 28.02.2025

Leberkäse-Burger mit Coleslaw

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

4 Hamburgerbrötchen zu 1,32 Euro; 4 Scheiben Leberkäse zu 6,90 Euro; 1 – 2 EL Mehl zu 0,10 Euro; 1 EL Butterfett zum Braten zu 0,20 Euro; 4 EL geriebene Käsereste zu 0,00 Euro; 500 g Spitzkohl zu 0,90 Euro; 150 g Karotten zu 0,30 Euro; 1 Apfel zu 0,20 Euro; 1 Zwiebel zu 0,10 Euro; 150 g Mayonnaise zu 0,80 Euro; 150 g Sauerrahm zu 0,99 Euro; Essig, Zucker, Salz und Pfeffer pauschal zu 0,20 Euro.

Burger pro Portion: circa 2,50 Euro.

Coleslaw pro Portion: circa 0,43 Euro.

Leberkäse ersetzen

Für alle, die kein Fleisch essen, gibt es im gutsortierten Supermarkt Leberkäse als Ersatzprodukt. Ansonsten einfach durch Halloumi (Grillkäse) oder Räuchertofu austauschen und in der Pfanne knusprig braten.

Mayonnaise ohne Ei

50 ml Sojasahne oder Sojamilch
150 – 200 ml Rapsöl
1 TL Senf
6 EL Weißweinessig
Salz
Zucker
Eventuell etwas Gurkenwasser zum Verlängern

Zubereitung:

Für die vegane Mayonnaise die Sojasahne und den Senf in ein hohes Gefäß füllen und verrühren. Dann mit einem Stabmixer das Rapsöl nach und nach unterrühren. Wenn die Masse zu fest wird, mit etwas Gurkenwasser verlängern. Mit Senf, Essig, Zucker und Salz abschmecken und zur Seite stellen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!