



Leberkäse-HotDog

**Description**

*default watermark*



### Leberkäse Hotdogs

Drucken

Portionen: 4

Zubereitung: 15 Min.

#### ZUTATEN

- 4 Laugenstangen
- 200 g Leberkäse
- etwas Öl zum Braten
- 1/2 Kopf Eisbergsalat
- 1 Zwiebel
- 4 TL Röstzwiebeln
- 8 Cornichons
- 
- Für die Soße
- 150 g Schmand
- 2 EL Senf, süß
- etwas Schnittlauchröllchen
- etwas Salz & Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

1. Zuerst alle Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Salat putzen und in feine Streifen schneiden. Cornichons in Scheiben schneiden. Leberkäse in Würfel schneiden und Zwiebel feine Ringe hobeln.
2. Leberkäsewürfel in einer Pfanne in heißem Öl anbraten. Zwiebelringe zugeben und mit andünsten.
3. Laugenstangen der Länge nach aufschneiden und mit etwas Soße bestreichen. Mit Salat, Zwiebeln, Cornichons und Leberkäse füllen und erneut etwas Soße darüber geben. Mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

## Category

1. Fleisch

## Date Created

Februar 11, 2024

default watermark

**Author**  
jeanny

*default watermark*