

# MARLEY SPOON



## Gebratener Leberkäse

mit Erdäpfelsalat und Röstzwiebeln



30-40min



2 Personen

Wenn du mal so richtig Lust auf was Deftiges hast, dann hergehört! Wir machen Kartoffelsalat. Und zwar nicht irgendeinen: Mit Sellerie und Gewürzgurken verfeinert passt er super zu dem goldbraun gebackenen Leberkäse. Wer kann da noch widerstehen?

## Was du von uns bekommst

- Leberkäse
- Senf <sup>10</sup>
- Kartoffelnetz
- Zwiebel
- Petersilie
- Stangensellerie <sup>9</sup>
- Gewürzgurken <sup>10</sup>
- Laszlos Gulaschgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 38.8g, Eiweiß 23.7g, Kohlenhydrate 46.2g



### 1. Kartoffeln kochen

**Kartoffeln** in einen großen Topf geben und mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Für ca. 15-20Min. gar kochen.



### 2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Sellerie** schräg in möglichst feine Streifen schneiden. Die Hälfte der **Gewürzgurken** in kleine Stücke schneiden. Das Gurkenwasser aufbewahren. Die **Petersilie** samt Stielen grob hacken. Die übrigen **Gurken** passen gut zum Schinkenbrot beim Frühstück.



### 3. Suppe kochen

Einen Rindersuppenwürfel in 150ml Wasser aufkochen und **1/3 der Zwiebel** sowie den gesamten **Sellerie** hinzugeben. Die Brühe ca. 1-2Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Das **Gurkenwasser** durch ein Sieb in den Topf mit der Brühe gießen. Schließlich die gehackten **Gewürzgurken** ebenfalls in den Topf geben und ihn beiseitestellen.



### 4. Leberkäse braten

Eine große Pfanne mittelhoch erhitzen. Den **Leberkäse** darin ca. 2-3Min. von jeder Seite goldbraun braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Vor dem Servieren **Leberkäse** mittig halbieren. Die Pfanne aufbewahren.



### 5. Röstzwiebel zubereiten

In der gleichen Pfanne nun die **restlichen Zwiebeln** bei mittlerer Hitze mit 1EL Öl ca. 5-7Min. goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.



### 6. Salat fertigstellen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, abgießen und mit der Schale in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Mit der **Zwiebelbrühe** übergießen und 2-3Min. ziehen lassen. Zum Schluss mit der **Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer, dem **Senf**, 1-2EL Essig und 1EL Öl abschmecken. Die **Petersilie** zum Schluss unterheben und zusammen mit dem **Leberkäse** und den **Zwiebeln** servieren.