

MARLEY SPOON



Gebratener Leberkäse mit Erdäpfelsalat und Röstzwiebeln

 30-40min  4 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

- Senf ¹⁰
- Leberkäse
- Kartoffelnetz
- Zwiebel
- frische Petersilie
- Stangensellerie ⁹
- Gewürzgurken ¹⁰
- 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 695.0kcal, Fett 40.0g, Eiweiß 26.8g, Kohlenhydrate 52.0g



1. Kartoffeln kochen

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



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.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Selleriestangen** schräg in möglichst feine Streifen schneiden. Die **Gewürzgurken** in kleine Stücke schneiden. Das Gurkenwasser aufbewahren. Die **Petersilie** samt Stielen grob hacken.



5. Röstzwiebel zubereiten

In der gleichen Pfanne nun die restlichen **Zwiebeln** bei mittlerer Hitze mit 2EL Öl ca. 5-7Min. goldbraun anbraten und mit Salz, Pfeffer und 1/2TL Zucker würzen.



3. Suppe kochen

Einen Rindersuppenwürfel in 150ml Wasser aufkochen und **1/3 der Zwiebeln** 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.



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**, 3-4EL Essig und 2EL Öl abschmecken. Die **Petersilie** zum Schluss unterheben und zusammen mit dem **Leberkäse** und den **Zwiebeln** servieren.