



Eine Kreation von Markus Felchner
& Udo Rössel (SygaBack)
2. Preis Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0027

Semmelknödel- Sandwich „Leberkäse“

mit Heinrichsthaler Emmentaler

Grundrezept: 1 Stück

Mit diesem Snack beleben Sie garantiert Ihr Sortiment. Dieser Semmelknödel-Burger sieht nicht nur lecker aus, er schmeckt auch so. Und dies sowohl warm, als auch kalt

Grundrezept: 1 Sandwich

- 2 Stück Semmelknödelscheiben (Variante Käse)
- 2 Stück Semmelknödelscheiben (Variante Käse-Speck)
- 0,100 kg Fleischkäse/Leberkäse, ca.
- 0,020 kg Heinrichsthaler Elbländer (1 Scheibe)
- 0,015 kg Krautsalat oder Sauerkraut (angemacht)
- 0,015 kg Süßer-Senf-Dip
- 0,010 kg Salatblatt Lollo Bianco

Hinweis:

Leberkäse wird in verschiedenen Formaten und damit verschiedenen Gewichten angeboten. Üblich sind im Handel kleinere Scheiben von 75 g und größere von 100 g bzw. 134 g. Wählen Sie das Format entsprechend der Größe Ihrer Semmelknödelscheiben.

Herstellung: Süßer-Senf-Dip

Bereiten Sie Ihren eigenen Dip mit einer Mischung aus Frischkäse, Süßer Senf, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, Petersilie, Orangenschale und etwas Zitronensaft.

Aufbau: Semmelknödel-Sandwich

2 Scheiben Semmelknödel im Kontaktgrill, in der Pfanne oder im Backofen erwärmen. Dabei bilden sich feine Röstaromen.

Süßer-Senf-Dip auf eine Semmelknödelscheibe geben. Eine Scheibe Leberkäse (warm oder kalt) auflegen. Mit einer Scheibe Heinrichsthaler Elbländer abdecken und Krautsalat (Essig-Öl-Variante oder mit milder mit feiner Salatcreme) bzw. angemachtes Sauerkraut darauf verteilen und eine Semmelknödelscheibe auflegen.

Wahlweise mit oder ohne Salatblatt.

Selbstverständlich können mit den Semmelknödelscheiben noch viele andere Varianten entstehen. Wie wär es mit Leberkäse und Spiegel- bzw. Rührei, mit Lachs und Eierscheiben, mit Wurst, Schinken oder Käseröllchen. Der genussvollen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

