



Burger mit Weißwurst, Zwiebeln & Laugenbrötchen



Zutaten

Menge

1 TL	Zucker
1 bis 2 EL	Brantweinessig
2	große Gewürzgurken
4	Laugenbrötchen
1	Kümmel
1	Gemüsezwiebel
¼	Weißkohl
200 g	Schmand
6 bis 8	Salz
1 bis 2 EL	Weißwürste
	Butter
	neutrales Öl
4	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Eier
1 EL	süßer Senf
	Mehl

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 5370 kJ, 1284 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 103 g Fett, 414 mg Cholesterin, 7,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Zu einem deftigen Weißwurst-Frühstück kannst du nicht nein sagen? Dann musst du unbedingt unseren Weißwurst-Burger probieren! Der Weißwurst-Burger vereint nämlich alle Zutaten, die du auch bei einem klassischen Weißwurst-Frühstück erwarten würdest. Als Burger-Brötchen haben wir leckere Laugenbrötchen genommen und diese kurz in Butter angebraten. Für den Belag haben wir Krautsalat ganz einfach selber gemacht, Zwiebelringe frittiert und natürlich noch ein Spiegelei in der Pfanne zubereitet. Etwas süßer Senf darf bei unserem Weißwurst-Burger natürlich auch nicht fehlen, weshalb wir uns für eine Burger-Soße aus süßem Senf und Schmand entschieden haben. Dann fehlen nur noch die angebratenen Weißwurstscheiben und ein paar Gewürzgurken auf dem Burger und schon kann der Weißwurst-Burger probiert werden. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Creme für den Burger. Dazu den Schmand mit Salz, Pfeffer und dem süßen Senf vermischen. Für den Krautsalat den Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln, mit Salz und Zucker bestreuen und mit den Händen weich kneten. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Brantweinessig, 3 EL Öl und etwas Kümmel vermengen. Die Gewürzgurken kannst du in feine Streifen schneiden.

Step 2:

Anschließend schneidest du die Zwiebel in Ringe und mehlist sie ein wenig. Dann reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Danach abtropfen lassen und salzen.

Step 3:

Nun die Haut von den Weißwürsten abziehen und das Innere schräg in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Weißwurst darin knusprig anbraten. Währenddessen in einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen und darin vier Spiegeleier braten, diese salzen und pfeffern.

Step 4:

Nun kannst du die Laugenbrötchen halbieren und noch kurz in der Weißwurstpfanne mit der aufgeschnittenen Seite nach unten rösten. Dann gibst du eine große Portion der Creme auf die untere Hälfte der Brötchen und gibst etwas Krautsalat darauf. Die Weißwurstscheiben zusammen mit den Gurken ebenfalls darauf drapieren, die Spiegeleier auflegen und mit dem Deckel der Laugenbrötchen abschließen.