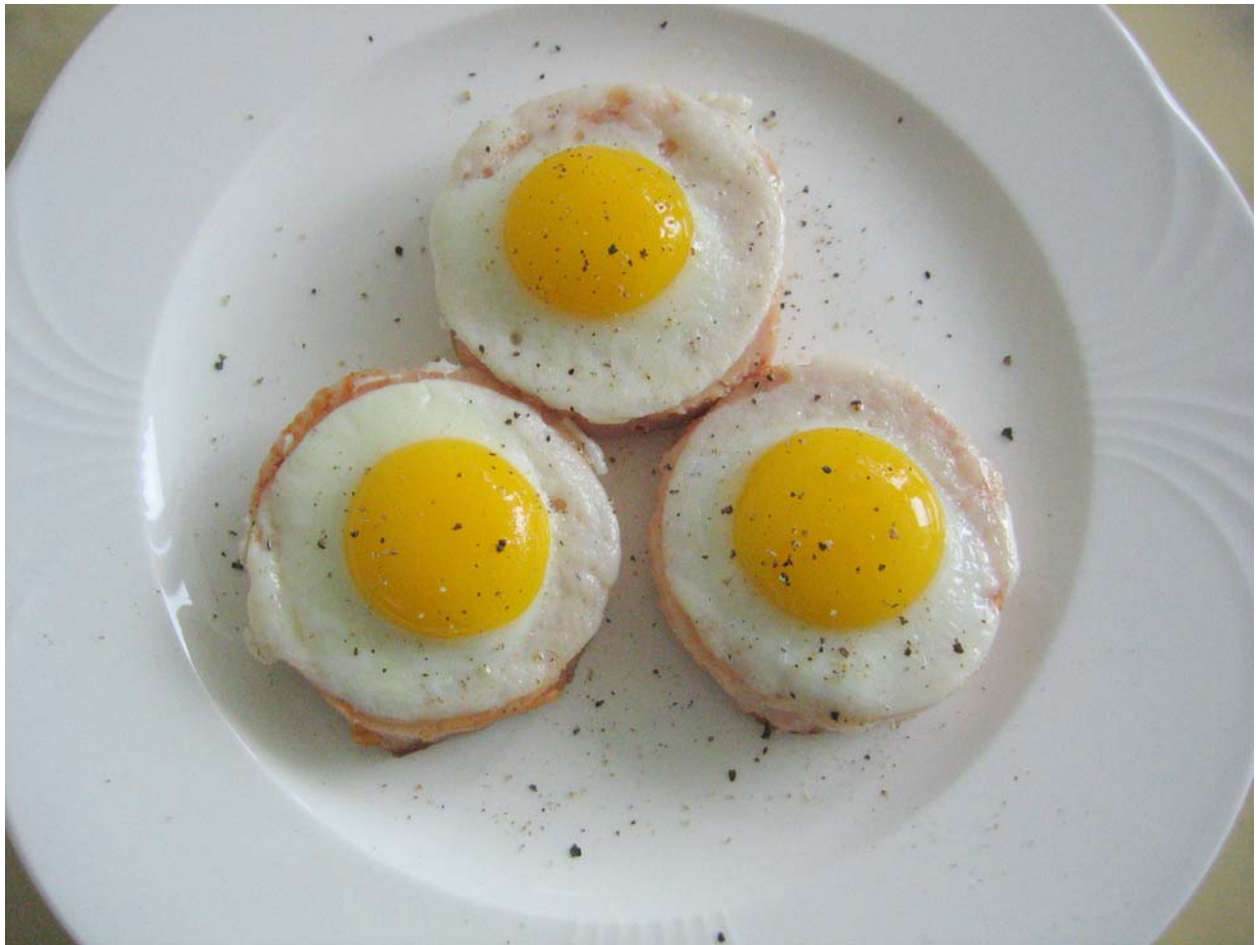


Leberkäs-Taler mit Wachtelei



Zutaten für 4 Stück:

1-2 Scheiben Leberkäse (je nach Größe)

1/2 EL neutrales Öl

süßer Senf

4 Wachteleier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Leberkäse in einer beschichteten Pfanne mit neutralem Öl bei mittlerer Hitze braten.

2. Die Wachteleier vorsichtig öffnen, dazu zuerst mit einem fein geriffeltem Messer etwas "ansägen", und den Inhalt in eine Schüssel gleiten lassen. Etwas Butter in eine beschichtete Pfanne geben, die Wachteleier mit einem etwas größerem Löffel in die Pfanne gleiten lassen und wie ein Spiegelei vorsichtig braten. Darauf achten, dass die Butter nicht braun wird.

3. Leberkäse z.B. mit einem kleinen Glas rund ausstechen. Jede Scheibe mit etwas süßem Senf bestreichen.

4. Wachteleier in der gleichen Größe rund ausstechen und auflegen. Leicht salzen und pfeffern. Warm servieren.

Hinweise:

Passen zu Bier. Eventuell in Verbindung mit Roggenbrot-talern mit Obatzn servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, zum Bier, warme Häppchen, Fleisch, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023