

## Mit Knusperereffekt: Gebackener Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat



### Herzhaftes Vesper mit Extra-Knusper

Zu Ostern wird wieder feierlich aufgetischt. Neben Eierköstlichkeiten, Osterlamm, Hasenrücken und süßen Schmausereien, darf es zum Vesper auch mal preisgünstig sein. Wie wäre der Klassiker „Leberkäse & Kartoffelsalat“ mal anders? Mit mehr Crunch und Pep? Dazu haben wir in unserem heutigen Rezept rohes Fleischbrät zu Fleischküchle bzw- Frikadellen geformt und vor dem Ausbacken mit groben Pankobröseln ummantelt.

Das ergibt einen super knusprigen Mantel, das besondere Etwas.

Ein wunderbares Gericht für eine gemütliche Gesellschaft während der Ostertage...

...und für das ganze Jahr.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "Gebackener Panko-Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat":

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 500 g Leberkäsbrät (roh)

- 100 g Pankobrösel oder Semmelbrösel
- 250 g Butterschmalz zum Ausbacken
- 1 kg festkochende Kartoffeln (z.B. Belana, (Moor-)Sieglinde, Annabelle)
- 1 Salatgurke
- Schnittlauch oder Petersilie zum Servieren

### **Für das Dressing:**

- 200 ml kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Essig
- 100 ml Sonnenblumenöl oder Traubenkernöl
- 30 g Zwiebelwürfel
- 15 g Senf, mittelscharf
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung**

Kartoffeln mit Schale, je nach Größe circa 30-40 Minuten kochen, anschließend abgießen. Dann heiß pellen und 60 Minuten ausdampfen und abkühlen lassen.

Die Zwiebelwürfel in Brühe 1 Minute kochen. Dann Zwiebelbrühe mit den restlichen Dressing-Zutaten verrühren.

Die Kartoffeln mit einer Gurkenreibe in feine Scheiben hobeln (alternativ mit einem Messer sehr dünn schneiden). Scheiben in eine Schüssel geben.

Dressing darüber gießen und alles 45 Minuten marinieren lassen.

Die Salatgurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit 1 TL Salz 10 Minuten ziehen lassen. Dann Gurkenscheiben gut ausdrücken und in den Kartoffelsalat mischen. Mit Petersilie oder Schnittlauch verfeinern.

Das Brät in 8 Portionen teilen. Jede Portion erst zu Kugeln, dann zu Talern/Bratlingen formen und gut in Pankobröseln (oder Semmelbröseln) wälzen. In heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken Tipp: ca. 5-6 Minuten pro Seite.

Mit Kartoffelsalat servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt Senf.