

# Bayrischer Leberkäse Salat mit Laugen Croutons

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zünftiger bayrischer Wiesn-Salat zum Bier, auch als herzhaftes Abendessen

## Zutaten

- Für den Leberkäse Salat:
- 800 g bayrischer Leberkäse in 1/2 cm dicken Streifen oder Würfeln
- 400 g Gewürzgurken (1 Glas) in Streifen
- 4-5 mittelgroße Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 2 Bündchen Radieschen, geviertelt
- 1 Bund glatte Petersilie in dünnen Streifen oder Schnittlauch
- Für den Dressing:
- 8-10 EL weißer Balsamico
- 75 g körniger Senf
- 5 EL Rapsöl
- Knoblauchsatz und Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker
- Für die Laugen Croutons:
- 300 g Laugenstangen oder Brötchen in Scheiben
- 50 g Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgen Schritten:

### Schritt2

Der Dressing:

### **Schritt3**

Aus Balsamico, Senf, Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker eine herzhafte Marinade rühren, das Öl darunter schlagen.

### **Schritt4**

Den Leberkäse, Zwiebeln, Gurken, Radieschen und Petersilie mischen und mit der Marinade anmachen; mindestens 30 min. ziehen lassen. Danach ev. noch etwas nachschmecken. und mit Petersilienstreifen oder Schnittlauch bestreuen.

### **Schritt5**

Die Laugenstangen in brauner Butter goldgelb rösten, wenden, aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Anrichten, portionieren und einige Laugen Croutons darüber verteilen, restlichen extra reichen.

**Rezeptart:** Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrischer-leberkaese-salat-mit-laugen-cROUTONS/>