

Düsseldorfer



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

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

Der Düsseldorfer „Kult Snack“ mit Blutwurst oder Panhas

Zutaten

- 8 Rievkooche (Reibekuchen)
- 8 Scheiben Fleischrotwurst oder Panhas, in der Größe der Reibekuchen
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Ringen
- Etwas Röwekruut (Zuckerrübenkraut)
- Etwas frischen Majoran
- Pflanzenöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Den Frühstücksspeck trocken - kross braten, heraus nehmen und in der gleichen Pfanne die Zwiebelringe bräunen.

Schritt2

Die Rotwurst oder Panhas leicht mit Mehl bestäuben, in reichlich Pflanzenöl kross heraus braten, ebenso die gleichgroßen Reibekuchen.

Schritt3

Beides zu einem stattlichen Burger schichten und etwas Zuckerrübenkraut dazwischen geben.

Schritt4

Obenauf den krossen Speck und die Zwiebelringe anrichten, sofort servieren.

Rezeptart: Düsseldorfer Rezepte, Rheinisch **Tags:** bodenständig, preiswert, rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/duesselburger/>