

Panierter Leberkäse

Der panierte Leberkäse ist ein einfaches und schnelles Gericht aus Omas Küche. Das knusprig, gebackene Gericht aus der Pfanne gelingt mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

600 g	Leberkäse
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
200 g	Semmelbrösel
	Pflanzenöl (oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Für den **panierten Leberkäse** den Leberkäse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Drei Teller für die klassische Panierstraße vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit verquirltem Ei und einen mit Semmelbröseln. Die Leberkäsescheiben zuerst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und abschließend rundum in den Semmelbröseln panieren. Die Panier leicht andrücken, damit sie beim Braten gut haftet.
3. In einer großen Pfanne reichlich Pflanzenöl erhitzen. Den panierten Leberkäse bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und servieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Den panierten Leberkäse mit Petersilie-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes oder Püree servieren. Dazu einen frischen Blattsalat reichen.