



Laugenburger

mit Schweinebauchbraten und süßem Senf

Für 10 Burger:

- 10 Laugenburger mit Sesam, Art. 2669
- 20 Blätter Römersalat
- 6 große Gewürzgurken
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 ½ EL Butter
- 20 Scheiben Schweinebauch
- 10 EL Obatzda
- 10 EL süßer Senf

- 1 Burgerbrötchen auftauen, Salat und Schnittlauch waschen. Den Salat anschließend etwas zerpfücken und den Schnittlauch grob zerkleinern. Die Gewürzgurken längs in Scheiben schneiden.
- 2 Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schweinebauchscheiben jeweils 2-3 Minuten darin anbraten.
- 3 Die vorgeschnittenen Laugenburger halbieren. Dann die Unterseite der Brötchen mit Obatzda, Salat, Gewürzgurken und Schweinebauch belegen. Zum Schluss mit süßem Senf verfeinern und mit etwas Schnittlauch garnieren. Die Brötchendeckel aufsetzen und servieren.



Wer es noch außergewöhnlicher mag, kann den Burger auch mit Weißwürsten belegen.