



Laugenburger

mit Schweinsbauchbraten 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 Schweinsbauch
- 10 EL Obatzda
- 10 EL süßer Senf

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



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