

**Leberkas-Sandwich mit Miso und Sauerkraut****Leberkas-Sandwich mit Miso und Sauerkraut****Zutaten für 2 Sandwiches**

2 Scheiben Leberkäse mit Käsestückchen (klassischer Leberkäse geht sonst auch)  
4 Scheiben Weißbrot oder Brioche  
100 g Sauerkraut  
etwas Sesam  
1 Spritzer Essig  
Butter zum Anbraten  
150 g Tempura-Mehl  
150 ml Wasser  
Öl für die Fritteuse  
2 EL helle Misopaste  
1 TL Quittenessig (oder Apfelessig)  
1 TL Kürbiskernöl  
4 japanische Sesambätter (oder Minze)

**Zubereitung**

1. Für den Backteig Tempuramehl und Wasser zu einem glatten Teig rühren. Leberkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Größe des Weißbrots zurechtschneiden (Reste kann man direkt naschen).
2. Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen, Leberkäse in den Backteig tunken und 2-3 Minuten golden ausbacken.
3. Sauerkraut in einer Pfanne mit etwas Butter erwärmen, mit Essig abschmecken und Sesam untermischen.
4. Weißbrot in einer Pfanne mit Butter golden und knusprig braten, auf einem Küchentuch abtropfen und leicht abkühlen lassen.
5. Für die Miso-Marmelade Miso, Essig und Kürbiskernöl vermischen. Brotscheiben dünn mit der Paste bestreichen, mit Sauerkraut, Leberkäse und japanischen Sesamblättern belegen und der zweiten Brotscheibe toppen.

Guten Appetit!

Rezept: Jürgen Kettner, Kettners Kamota, Essen