



**Kochen  
mit Globus**

**Fleischkäse-Burger**  
mit Schmorzwiebeln und Spiegelei





## Zutaten:

800 g gegarter Fleischkäse  
400 g rote Zwiebel  
4 Eier  
4 große Burger Brötchen

400 g Krautsalat  
etwas Raps-Bratöl  
etwas Zucker  
etwas Salz

*Dazu passt:  
ein kühles Bier*

 4 Personen

 20 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Burger Brötchen in einer Pfanne auf der Schnittfläche ohne Öl leicht bräunen. Die Zwiebeln in Öl anbraten und mit etwas Zucker bestreuen. Den Fleischkäse in 4 gleichgroße Scheiben schneiden und ebenfalls in etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Den Krautsalat gut abtropfen lassen. Die Eier in Öl zu Spiegeleiern braten und etwas salzen. Den Krautsalat auf die Unterseite des Burger Brötchens geben. Den Fleischkäse darauf platzieren und darauf die Schmorzwiebeln verteilen. Zum Schluss kommt das Spiegelei und dann der Deckel des Burgers darauf.

