



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 EL Öl
- 100 g Lauch
- 0,5 kg Topfen
- 250 g Räucherforellenfilets (Fisch)
- 1 Stk. Ei
- 6 EL Semmelbrösel
- 3 EL Vollkornmehl
- gehackten Dill
- EL Zitronenmelisse
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Kräutersalz
- Öl
- Semmeln
- Salatblätter
- Gurken
- Paradeiser
- Schnittlauchsauce

**Mein persönlicher Tipp**

Diese Fischlaibchen schmecken nicht nur im Burger sondern auch toll mit frischen Petersilienerdäpfeln und einer großen Schüssel Salat der Saison.:

**Anna Peraus**

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

## Räucherfisch-Topfen-Burger

**Zubereitung**

- Porree bzw. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
- In Öl leicht anschwitzen und auskühlen lassen.
- Topfen mit Porree, feingehackten Räucherfischstückchen, Ei, Brösel und Vollkornmehl gut vermischen.
- Die Masse pikant abschmecken.
- Mit leicht bemehlten Händen flache Laibchen formen und diese in heißem Fett langsam beidseitig goldgelb ausbacken – ideal sind beschichtete Pfannen zu Braten.
- Je nach Gusto als Burger in einem Weckerl mit Gemüse und Sauce servieren.