



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.