Fischburger

Den gibt es so lecker bestimmt nicht im nächsten Fast-Food-Restaurant: Rezept für selbstgemachten Fischburger aus faschierten Fischfilets mit Gurkenwürfeln und frischen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Hamburgerbrötchen
200 g	Fischfilets
1 Stk.	Ei
1 EL	Mehl (glatt)
0.5 Stk.	Salatgurken
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Dille
2 Stk.	Salbeiblätter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Zu Beginn für den **Fischburger die Fischfilets** gründlich von den Gräten befreien, faschieren und sehr fein hacken. Danach Ei und Mehl in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt mit feuchten Händen zu Laibchen formen. Anschließend die Gurke schälen, nach der Länge halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden, danach salzen und mit Mayonnaise und Dille vermischen.

2. Als nächstes etwas Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Laibchen hineinlegen und beidseitig braten und warm stellen. In der Zwischenzeit die Hamburgerbrötchen auseinander schneiden und an den Schnittflächen antoasten.

3. Danach die Gurkenmischung auf die Unterteile der Brötchen verteilen und die Fischlaibchen draufsetzen. Zum Schluss ein Salatblatt über die Laibchen geben und mit dem Oberteil vom Brötchen schließen.

Tipp

Wer möchte kann noch eine Tomatenscheibe in den selbstgemachten Fischburger legen.