

Barsch-Burger

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Barschfilet
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Dill
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Eier
- Salz
- (Zitronen-) Pfeffer
- Butterschmalz
- alternativ: Sonnenblumenöl
- 4 Burger-Brötchen
- Remoulade
- Eisbergsalat
- 2 Gewürzgurken
- 2 Tomaten

Barschfilet durch einen Fleischwolf drehen oder in einem Mixer zerkleinern. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dill und Petersilie waschen, trocken tupfen. Alles ebenfalls mixen und in eine Schüssel geben. Eier trennen. Das Eigelb dazugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse mit leicht angefeuchteten Händen portionsweise in eine Burger-Pressen geben. Achtung: Vorher eine Einlage aus Backpapier hineinlegen, damit die Masse nicht festklebt.

Salat waschen und trocknen. Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden.

Butterschmalz oder Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Burgerpattys von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun darin anbraten. Die Burger-Brötchenhälften mit Remoulade bestreichen, die untere Hälfte mit Eisbergsalat und Gurkenscheiben belegen. Darauf die Burgerpattys setzen und mit Tomatenscheiben belegen.

Dazu passt ein kühles Bier.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 21.10.2023

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen