

Fischpflanzerl und/oder Fischburger nach Reichertshofener-Fischer-Art



Zutaten:

1 kg	Weißfischfilet ohne Haut
2	Semmeln vom Vortag
250 gr.	Wammerl roh
1-2	Eier
2	große Zwiebeln
Salz, Pfeffer	
1	kleiner Bund Petersilie
zum Braten	Bratfett



Für die Fischburger:

8	Semmeln
8 Blatt	Eisbergsalat
1 kleine	Salatgurke, gehobelt
1 große	rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
2 große	Tomaten in Scheiben geschnitten
ein paar	Dillspitzen
nach Belieben	Remoulade

Zubereitung:

Fischfilet, Wammerl und Semmeln in Stücke schneiden und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Feingewürfelte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und kräftig durcharbeiten. Von der Masse Pflanzerl formen und im heißen Fett in der Pfanne braten. Variante: Die Pflanzerl vor dem Braten in Paniermehl wenden.

Fischburger:

Semmel aufschneiden, Deckel mit Remoulade bestreichen, Unterteil mit Eisbergsalatblatt belegen und Burger nach Belieben mit den Zutaten zusammenbauen.