

Flachsländer Fischburger

Weißfisch oder Karpfenfilets in Streifen schneiden. Von Hand ca. 3,5 mm dick oder mit dem Grätenschneider und Streifenrechen. Die Streifen wie beim Rezept für Fisch-Chips behandeln. Eine längliche Semmel einschneiden, Salatblatt einlegen, einige Zwiebelringe, frittierte Fisch-Chips darauf, einige Tomatenscheiben, je nach Geschmack Remoulade, Mayonaise, Ketchup oder Asia-Soße geben, Deckel zu, fertig ist der Fischburger.

Anstatt der länglichen Semmel kann man auch türkisches Fladenbrot verwenden.