

# Lachsburger hausgemacht

Wenn das kein Edel-Burger ist :-)

Hochwertiges, norwegisches Lachsfilet wird hier schonend fein gekuttert und dann mit Kräutern, Frischei und Gewürzen von Hand geformt. Lachsfilet ist reich an Omega-3-Fettsäuren und an fettlöslichen Vitaminen A und D. Außerdem verfügt es über einen hohen Gehalt an wasserlöslichen Vitamin B12.

## Lachsburger hausgemacht – Saftig, aromatisch & voller Genuss

Unser **hausgemachter Lachsburger** ist die perfekte Wahl für alle, die Fisch auf eine neue, kreative Weise genießen möchten. Hergestellt aus **frischem Lachsfilet**, verfeinert mit **feinen Gewürzen, frischen Kräutern und einer harmonischen Würzmischung**, bietet dieser Burger eine saftige, geschmackvolle Alternative zu klassischen Fleischburgern.

Dank der hochwertigen Zutaten und der sorgfältigen Verarbeitung bleibt der **Lachsburger besonders zart und aromatisch**. Ob gegrillt, gebraten oder im Backofen zubereitet – unser **handgemachter Lachsburger** eignet sich perfekt für ein schnelles, gesundes und leckeres Gericht.

---

## Warum unser hausgemachter Lachsburger?

- ✓ **100 % frisches Lachsfilet** – keine künstlichen Zusätze
- ✓ **Hausgemachte Qualität** – sorgfältig gewürzt & handgefertigt
- ✓ **Saftig & aromatisch** – voller natürlicher Geschmack
- ✓ **Perfekt für Burger & Bowls** – vielseitig einsetzbar
- ✓ **Einfache Zubereitung** – ideal zum Braten oder Grillen

---

## Zubereitungsempfehlung:

### In der Pfanne:

- Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. **4–5 Minuten pro Seite** braten.

### 🔥 Im Backofen:

- Bei **180°C Ober-/Unterhitze** ca. **12–15 Minuten** garen.

### Auf dem Grill:

- Direkt auf den Rost legen und **ca. 4 Minuten pro Seite** grillen.

---

## Servierideen:

**Klassisch als Burger:** Mit Brioche-Bun, Salat, Tomate & Limetten-Mayonnaise

**Leicht & frisch:** Auf einer Bowl mit Quinoa, Avocado & Joghurtdressing

**Rustikal:** Zwischen knusprigem Ciabatta mit Kräuterfrischkäse

**Jetzt probieren & den einzigartigen Geschmack unseres hausgemachten Lachsburgers genießen!**

Unsere hausgemachten Frikadellen können Sie gerne noch erwärmen (Mikrowelle oder Backofen) oder noch einmal liebevoll aufbraten. Sie sind nach Erhalt aber auch kalt zu genießen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	750 kj
Brennwert in kcal	142 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	23 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,6 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Hühnerei	Ja
Fisch	Ja

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH  
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel