

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