

Rotbarschtaler hausgemacht

Unser beliebtester Speisefisch hat uns zu dieser leckeren "Fischfrikadellen" Variante inspiriert. Kein Wunder, denn sein festes, rotweißes Fleisch kombiniert mit frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern, ist ein herzhafter Leckerbissen. In Süddeutschland würde man ihn "Goldbarsch-Taler" nennen :-)

Rotbarschtaler – Hausgemachte Fischfrikadelle aus feinem Rotbarsch

Unsere **Rotbarschtaler** sind eine **hausgemachte Fischfrikadelle**, die aus feinstem **Rotbarschfilet** zubereitet wird. Durch die perfekte Kombination aus **saftigem Fischfleisch, ausgewählten Gewürzen und frischen Kräutern** entsteht eine zarte, aromatische Frikadelle, die vielseitig genießbar ist.

Ob als **Burger-Patty, Hauptgericht oder proteinreicher Snack** – der **Rotbarschtaler** überzeugt mit einem milden, leicht süßlichen Geschmack und einer herrlich lockeren Konsistenz. Die knusprige Außenschicht sorgt für den perfekten Biss, während das zarte Rotbarschfilet innen schön saftig bleibt.

Warum unsere Rotbarschtaler?

- ✓ **100 % feinstes Rotbarschfilet** – mild & aromatisch
- ✓ **Hausgemachte Qualität** – frisch zubereitet & fein gewürzt
- ✓ **Knusprige Außenschicht, saftiger Kern** – perfektes Geschmackserlebnis
- ✓ **Vielseitig einsetzbar** – ideal für Burger, Bowls oder als Beilage
- ✓ **Einfache Zubereitung** – perfekt zum Braten oder Grillen

Zubereitungsempfehlung:

In der Pfanne:

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

🔥 Im Backofen:

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

Auf dem Grill:

- Direkt auf den Rost legen und **ca. 3–4 Minuten pro Seite** grillen.

Servierideen:

Als Burger: Mit Brioche-Bun, Salat & Remoulade

Leicht & gesund: Auf einem frischen Blattsalat mit Zitronen-Dill-Dressing

Rustikal: Zwischen Körnerbrot mit Senfcreme

Jetzt probieren & den einzigartigen Geschmack des Rotbarschtalers 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

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