



Karpfenburger Deluxe



Gemüse vorher waschen, Pilze putzen.

- 1) Gefrorene **Karpfenburger** in der Packung im kaltem Wasserbad auftauen.
(#lifehack : Zum schnellen Auftauen Fisch immer verpackt in kaltes Wasser legen)
- 2) Gehobelten **Parmesan** in Bun-großen Kreisen auf dem Backblech anrichten und bei 200 °C Umluft für 5 min zu Käse-Crossies backen. Das funktioniert auch sehr gut in der Mikrowelle.
- 3) **Rettichsalat** nach persönlichen Belieben zubereiten, 10-15 Min. ziehen lassen.
- 4) **Geschnittene Pilze** in **Olivenöl** anbraten, mit Salz & Pfeffer würzen, in restwarmen Ofen zurückstellen.
- 5) In dieses Öl **Knoblauch** geben, darin die Innenseiten der Buns kurz anrösten; danach Knoblauch entfernen.
- 6) Im selben Öl die Karpfen-Patties braten.
- 7) Den Burger zusammenbasteln. Unsere Reihenfolge von unten: Bun - **Preiselbeeren** - Pilze - Karpfenpatty - Rettichsalat - Parmesancrossie - Bun.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit!



Öffnungszeiten von Ende September bis Ende April:

Fischladen: Freitag & Samstag, 10 - 14 Uhr

Fischerstüberl: Freitag & Samstag, ab 17 Uhr

Karpfenburger

Wintergemüse

Parmesan

Fisch für Kinder

