



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Bestemors Fiskekaker – Fischburger



Fotos: © Uta Kempf

In Norwegen findet man leckere Fiskekaker oder Fiskeburger, und wenn sie eine hohe Prozentzahl an Fisch haben, dann schmecken sie total lecker. Natürlich kann man sie sehr leicht selber machen, mit 100% Fisch, und sie schmecken warm und kalt gleich gut, als Burger zwischen ein Brötchen gelegt, als warmes Gericht mit Bacon, Möhren und gekochtem Ei, zum Grillen oder auch als Fingerfood, wenn man sie kleiner formt.

Hier das Originalrezept: <http://www.godfisk.no/Oppskrifter/Norge/Bestemors-fiskekaker>

Zutaten:

| | | |
|---------|----|--|
| 600 | g | Fischfilet (Schellfisch, Kabeljau, Seelachs, Pollack u.ä.) (möglichst eiskalt) |
| 2 | TL | Salz |
| ca. 100 | ml | Milch |
| ca. 100 | ml | Kochsahne |
| 1,5 | EL | Kartoffelmehl |
| 3 | EL | Schnittlauch |
| | | Pfeffer |
| | | Fett zum Ausbraten |

Zubereitung:

Fischfilet in kleine Würfel schneiden und mit Salz gemischt in der Küchenmaschine klein hacken, Milch und Sahne nach und nach dazu geben, bis es einen glatten, festen Teig ergibt. Eventuell etwas weniger Flüssigkeit. Kartoffelmehl und klein gehackten Schnittlauch dazu geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.

Burger in gewünschte Größe formen und im Fett 2-3 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur goldbraun braten, bis sie durchgebraten sind.

Fiskekaker auf Brot servieren mit gebratenem Bacon, gekochten Möhren und gek. Ei.

Guten Appetit

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf