

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

[www.Heimat-schmeckt.de](http://www.Heimat-schmeckt.de) / [Rezepte](#) / [Kartoffelgerichte](#)

# „Mülheimer Hamburger“: Zwei Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Kräuterfrischkäse

**Eine Empfehlung des Restaurants Zur Linde in Mülheim-Kärlich.**

## Zutaten

1 kg geschälte Kartoffeln 1 kleine Zwiebel (gewürfelt) 1 Ei Salz und Pfeffer Öl 8 Scheiben gebeizter Lachs etwas Salat 200 gr Frischkäse frische Kräuter

## Zubereitung

Kartoffeln mit der feinen Reibe der Küchenmaschine fein reiben. Anschließend Zwiebeln, Ei, Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren. In einer großen Pfanne 8 Kleckse machen und von beiden Seiten goldbraun braten.

200 g Frischkäse mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern glattrühren.

## Anrichten

Ein Reibekuchen in die Mitte des Tellers setzen. Salat, Lachs und Kräuterfrischkäse darauf anrichten. Zum Schluss den zweiten Reibekuchen oben drauf setzen.

---

Den obigen Artikel versenden  
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- Nur den Link
- Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden