



Rezept: Forelle Müllerin

Zutaten für 6 Personen:

- 6 Forellen
- 1/16 l Milch
- 5 dag Mehl
- Salz
- Butter zum Braten
- 1/2 Zitrone
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Forellen waschen, gut abtrocknen, innen und außen stark salzen, in die Milch eintauchen, in Mehl wälzen. In einer Bratpfanne Fett erhitzen, Forellen einlegen und kurz niederdrücken, goldgelb braten (ca. 4- 5 Minuten auf jeder Seite). Fische zwischendurch öfters mit Butter beträufeln. Auf einer Platte anrichten, mit Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Garkontrolle: unter dem Rückgrat darf keine blutige Stelle zu sehen sein.

Beilagenvorschlag: Salzkartoffeln, grüner Salat.