

## ***Forelle Müllerin***

### Zutaten für 4 Personen:

4 frische Forellen (à 250 g–350 g), 3 EL Zitronensaft, Salz,  
40 g Mehl, 80 g Butter, Petersilie, 1 Zitrone.

Forellen unter fließendem Wasser reinigen. Mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten stehenlassen. Fische innen und außen salzen und in Mehl wenden, dann in Butter oder Bratfett auf beiden Seiten je 10 Min. goldbraun braten, anschließend auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Butter mit Bratfett und Zitronensaft erhitzen und damit die Forellen übergießen, eventuell mit Salatblättern und Zitronenscheiben garnieren.

Als Beilage Petersilienkartoffeln und grünen Salat reichen.

**DEUTSCHE  
EDEL-FORELLE**

*Köstlich frisch auf den Tisch!*

A stylized, blue-outlined fish logo is positioned to the right of the brand name, with its tail curving upwards and its head pointing towards the top right.

057155