



Forelle Müllerin (4 Personen)

Zutaten:

4 frische Forellen (à 250 g – 350 g), 3 Esslöffel 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 Butter oder Bratfett auf beiden Seiten

je 10 Minuten 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.

Quelle: Deutsche Edel-Forelle