



Forelle Müllerin

Zutaten: 4 frische Forellen (je 250 - 350g), 3 EL Zitronensaft, Salz, für 4 Personen 40 g Mehl, 80 g Butter, Petersilie, 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung: Forellen unter fließendem Wasser reinigen, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Dann werden die Forellen innen und außen gesalzen und in Mehl gewendet. In Butter oder Bratfett auf beiden Seiten je 10 Minuten goldbraun braten. Auf einer vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Die Forelle mit Butter übergießen und mit unbehandelten Zitronenscheiben garnieren.
Traditionell werden Petersilienkartoffeln und grüner Salat dazu serviert.

Guten Appetit wünscht Ihnen

