

Forelle „Müllerin“

Forellen waschen und gründlich mit Küchenkrepp trocken reiben: innen und außen salzen und pfeffern. In die Bauchhöhle der Fische je 1 Zitronenscheibe und Petersilie legen.

Die Fische gründlich in Mehl wälzen - daher der Name „Müllerin“.

In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen (nicht zu heiß werden lassen) und die Forellen darin gleichmäßig hellbraun braten. Während des Garens immer wieder Fett mit 1 Esslöffel über die Fische gießen, damit sie gleichmäßig garen.

Bevor Ihr mit dem Zubereiten des Fisches beginnt, Mandelblättchen in Butter goldbraun rösten und mit gehackter Petersilie über die fertigen Forellen geben.