

## Maischolle, Finkenwerder Art

### **Zutaten** für 6 Portionen

6 Schollen im Ganzen, küchenfertig ausgenommen, mit Gräten, ohne Kopf  
3 Zitronen, den Saft davon  
15 EL Mehl  
9 m.-große Zwiebeln  
600 g Speck, geräuchert  
6 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
12 EL Butterschmalz

### **Zubereitung**

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in zwei großen Pfannen schmelzen (wenn man nur eine Pfanne zur Verfügung hat, macht man die beiden Schollen einfach nacheinander und stellt die erste fertige Scholle im Backofen bei ca. 80 °C warm). Schollen unter fließendem Wasser gründlich abspülen und trocken tupfen. Anschließend von beiden Seiten mit dem Zitronensaft einreiben und salzen. In Mehl wenden bzw. mit Mehl bestäuben. Eine dritte Pfanne anwärmen. Den Speck darin auslassen. Die Schollen mit der dunklen Seite in die heißen Pfannen geben und bei mittelhoher Hitze (Stufe 8 von 10) anbraten. Nach 3 Minuten wenden und die weiße (Bauch-)Seite ebenfalls ca. 3 Minuten braten. Zwischendurch Zwiebelringe zum Speck geben und alles zusammen anbraten. Zum Schluss Butter und Pfeffer dazugeben und alles noch einmal durchschwenken. Zum Anrichten jeweils eine gebratene Scholle auf einen großen Teller legen und Speckstippe darüber geben.