

# Forellenzucht



Inh.: Peter Voss **Charandt**<sup>®</sup>

„Forelle Müllerin“ Zutaten für 4 Personen

4 frische ausgenommene Forellen, Pfeffer, Salz, Mehl, Zitrone, Margarine

1. Die frischen Forellen von innen und außen salzen und über Nacht, gegen Austrocknung geschützt, gerade liegend, in den Kühlschrank. Die Zeit im Kühlschrank bewirkt, dass die Forellen das Salz besser aufnehmen und dass der Fisch beim Braten nicht „auf geht“ bzw. auseinander bricht. Die Forelle behält ihre Form.
2. Die Forellen unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Von innen und außen leicht pfeffern.
3. Die Margarine in der Pfanne erhitzen und die in Mehl gewälzten Forellen in das heiße Fett geben.
4. Die Fische von jeder Seite ca. 7 bis 9 Min. knusprig braun braten und mit dem Zitronensaft beträufeln.
5. Die Forellen auf einem vorgewärmten Teller servieren.

Als Beilage passen neue Kartoffeln oder Kartoffelpüree, frischer Gurkensalat und in Butter angebratene Mandelblättchen. Ebenso ist es möglich nur Brot und Kräuterbutter zur „Forelle Müllerin“ zu reichen.

Tipp: Essen Sie unbedingt die knusprige Haut mit.