

Fisch vom Rost

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Semmelbrösel / Paniermehl	125 g
Zitronen	Stk.
Butter	3 EL (Esslöffel)
Fische	800 g
Salz und Pfeffer	Etwas

Zubereitung:

Den vorbereiteten Fisch ihrer Wahl portionieren und würzen. Jedes Stück mit zerlassener Butter bestreichen und mit Semmelbrösel panieren. Den Fisch auf den gefetteten Rost legen und von beiden Seiten grillen. Den garen Fisch mit Zitrone servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-31-Fisch-vom-Rost.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at