

# Piccata von der Forelle

Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weizenmehl (griffig)	0.04 kg
Zitronen	2 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	1/10 kg
Parmesan	1/10 kg
Forellenfilets	3 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

Dieses Rezept stammt aus meiner Zeit an der HLW Braunau:

Rüsten

Parmesan reiben

Fisch in Stücke schneiden und säubern

würzen

in Mehl wenden und in Eierkäsegemisch tauchen

in heißem Fett goldgelb backen (15 Min.)

möglichst frisch herausbacken - nicht zu lange warmstellen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-525-Piccata-von-der-Forelle.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)