

Forelle nach Müllerinnen Art mit Petersilkartoffel



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Bund
Butter	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	200 g
Forellen	8 Stk.
Kräutermeersalz	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	4 Stk.
Pellkartoffeln	2 kg

Zubereitung:

Forellen schuppen, ausnehmen und gründlich waschen.

Kartoffeln waschen, in reichlich Wasser bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten gar kochen und abschließend abgießen. Während dessen kann die Petersilie gewaschen und klein gehackt werden. Fische gut mit Küchenrolle abtupfen und von außen und innen mit Salz einreiben.

Mehl auf einen Teller streuen und die Fische darin wenden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Forellen darin goldbraun braten.

Auf vorgewärmten Tellern die Forellen mit Petersilie bestreuen und zusammen mit den Salzkartoffeln und geschmolzener, brauner Butter anrichten.

Mit je 2 Zitronenviertel und etwas Petersilie garnieren.

Man kann dem Mehl auch ein paar Mandelsplitter untermischen - verbessert die Optik und den Geschmack!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-585-Forelle-nach-Muellerinnen-Art-mit-Petersilkartoffel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at