



FORELLE, SAIBLING, RENKE „MÜLLERIN ART“



ZUTATEN

1 Forelle, Saibling, Renke
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Mehl
80 g Butter oder Butterfett
Petersilie gehackt

ZUBEREITUNG

Fisch unter fließendem Wasser abspülen. Mit Zitronensaft beträufeln und 15 Min. stehen lassen. Fische innen und außen salzen und pfeffern. Den Fisch in Mehl wenden. In Butter oder Fett auf beiden Seiten ca. 8–10 Min. goldbraun braten, anschließend auf einem Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen. Zitronensaft mit der Bratensoße vermengen und den Fisch übergießen.

BEILAGEN DIE DAZU PASSEN

Petersilienkartoffeln und grüner Salat