

Forelle Müllerin

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten

- 4 Forellen
- 40 g Mehl
- 3 EL Öl
- 40 g Butter
- Zitronenscheiben unbehandelt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Forellen unter fließend kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, säuern und salzen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Öl erhitzen, die Forellen von beiden Seiten darin anbraten. Butter hinzufügen, zerlassen, die Forellen in etwa 6 Minuten gar braten. Gehobelte Mandeln mitbräunen lassen und über die Forellen geben. Forellen mit Zitronenscheiben garnieren. Dazu passt hervorragend ein frischer Salat und Baguette.