

Forelle „Müllerin Art“

Zutaten

4 Forellen á 250 g
2 Zitronen
100 g Butterschmalz
50 g Butter

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Petersilie
Dill
Mehl



Arbeitsbeschreibung

1. **Vorbereitung:** Forelle ausnehmen, waschen, mit Zitronensaft und Pfeffer würzen, und den Bauch mit Petersilie, Dill und einer Zitronenscheibe füllen.
2. **Forelle braten:** Forelle salzen, in Mehl wenden und in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten je 5 Minuten knusprig braten.
3. Forelle herausnehmen. Bratenfett ableeren, in der Pfanne frische Butter aufschäumen lassen und mit Zitronensaft ablöschen.
4. Forelle auf Teller geben, mit gehackter Petersilie bestreuen und in der heißen Zitronenbutter übergießen.