



Hoffmann
.....

Forelle Müllerin Art

Zutaten

(Für 2 Forellen)

- 2 frische Forellen
- Butterschmalz
- etwas Mehl
- Salz & Pfeffer
- 1 Zitrone
- Frische Petersilie
- Ein Stück Butter

Beilagentipp:

Salzkartoffeln

Zubereitung

1. Die Forellen unter fließendem Wasser gründlich waschen und anschließend mit Küchenpapier rundherum gut trocken tupfen. Eine trockene Haut ist entscheidend für eine knusprige Kruste.
2. Den Fisch von innen und außen leicht salzen und pfeffern. Wer mag, gibt ein paar Spritzer frischen Zitronensaft hinzu. Die Forelle in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl gut abklopfen – es soll nur ein feiner „Staub“ zurückbleiben, kein dicker Teig.
3. Butterschmalz in der Viereckpfanne erhitzen. Den Fisch etwa 7 Minuten pro Seite bei mittlerer bis hoher Hitze braten. Während die zweite Seite brät, die Pfanne leicht schräg halten und den Fisch immer wieder mit dem heißen Butterschmalz aus der Pfanne übergießen. Das hält die Kruste oben knusprig.
4. Kurz vor Ende der Garzeit ein Stück frische Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen.
5. Die Forelle mit Zitronenscheiben und reichlich frisch gehackter Petersilie garnieren. Die schäumende Butter aus der Pfanne direkt über die Petersilie gießen.

www.hoffmann-germany.de

STONIQ-VIERECKPFANNE

PFAS-FREE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE