

Werner Niermann

## Forelle Müllerin

## Zutaten für 4 Personen:

- 750 g kleine Kartoffeln
- 4 küchenfertige Forellen
- Salz.
- Schwarzer Pfeffer
- 100 g Butter
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Etwas Mehl zum Wenden
- 1 2 Zitronen





Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

## Und so wird's gemacht:

Kartoffeln in wenig Wasser in knapp 20 Min. garen, abgießen und pellen, dann warm stellen. Die Fische innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in Mehl wenden. Backofen auf 100 Grad C vorheizen.

In zwei Pfannen je 1 – 2 EL Butter erhitzen. Die Forellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten insgesamt ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, mit Bratbutter beträufeln und warm stellen.

Restliche Butter in eine der Pfannen geben, Petersilie und Kartoffeln darin schwenken und kurz braten. Zu den Forellen servieren. Forellen mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu empfehle ich einen trockenen Weißen.

Guten Appetit