Rezept

Forelle Müllerin

Ein Rezept von Forelle Müllerin, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** junge Forellen (je etwa 250 g; küchenfertig vorbereitet)
- Pfeffer
- **100 g** Butter
- **2 EL** gehackte Petersilie
- 1/2 Tasse Milch
- Salz
- **3 EL** Mehl
- **1** Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Forellen vorsichtig waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Milch in eine passende Schale gießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Forellen zuerst in der gewürzten Milch und dann im Mehl wenden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Forellen darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in 10 Min. goldbraun braten.

3. Die Zitrone in Spalten schneiden. Die Petersilie unter die Bratbutter mischen und die Forellen mit den Zitronenspalten und der Petersilienbutter servieren.