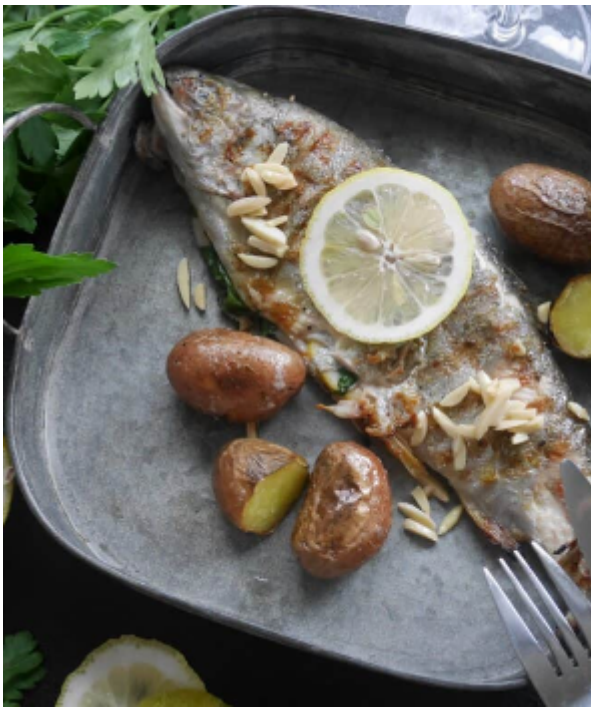
1/2 Forelle Müllerin

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

4	ganze Forellen
2	unbehandelte Zitronen
1 BUND	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
100 G	glattes Mehl
	etwas Rapsöl zum Braten

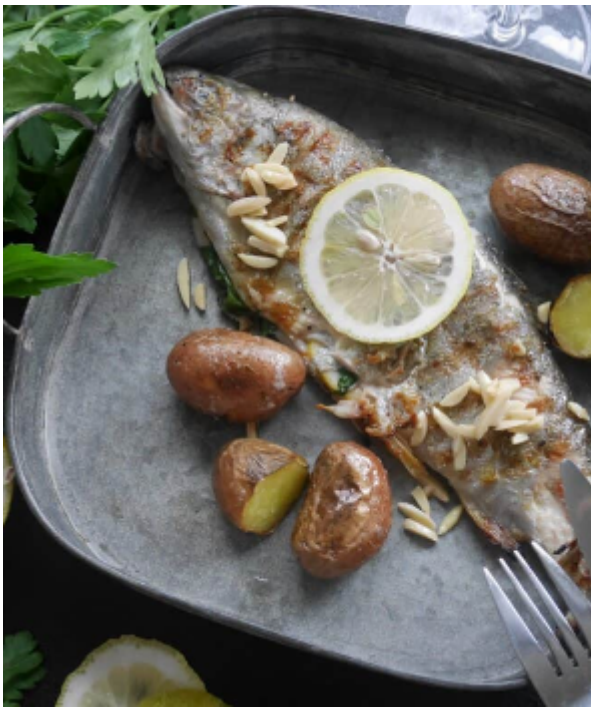
Zubereitung

1. Forellen kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Mit ganzer Petersilie und Zitronenscheiben füllen.
3. Salzen und pfeffern.
4. Forellen beidseitig in Mehl wenden.
5. In einer Bratpfanne mit etw. Rapsöl von jeder Seite ca. 8 min braten.

Schalenerdäpfel

2/2 Schalenerdäpfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	kleine, speckige Erdäpfel
40 G	Butter
	Salz

Zubereitung

1. Festkochende Erdäpfel in der Schale dämpfen oder kochen.
2. Erdäpfel samt Schale in Butter braun braten.
3. Salzen.