

# Forelle Müllerin

## Zutaten:

Für 4 Personen:

4 frische Forellen, a 250 bis 350 g  
3 Esslöffel Zitronensaft  
Salz  
40 g Mehl  
80 g Butter  
Petersilie  
1 Zitrone

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Forellen unter fließendem Wasser reinigen, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten stehen lassen. Forellen innen und außen salzen und in Mehl wenden, in Butter (Bratfett) auf beiden Seiten je 10 Minuten goldbraun braten, auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Butter mit Bratfett und Zitronensaft erhitzen, Forellen damit übergießen und mit Salatblätter und Zitronenscheiben garnieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln und grüner Salat.