

# Forelle Müllerin Art



Foto: Willfried Gredler-Oxenbauer (<http://www.ichkoche.at>)

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

- 4 Stück Forellen (à 250 g, küchenfertig)
- 60 g Butterschmalz
- 100 g Butter
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Zitrone (Saft von)
- Salz
- Mehl

## Zubereitung:

Forellen innen und außen waschen und mit einem Haushaltstuch trocken tupfen.

Die Forellen Innen und außen mit Salz einreiben, in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Forellen beidseitig knusprig anbraten, danach aus der Pfanne heben.

Bratfett abgießen, Butter zugeben und etwaige Bratrückstände mit einem Holzkochlöffel abschaben.

Butter aufschäumen lassen, Zitronensaft dazugeben.

Forellen auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit der Zitronenbutter übergießen und mit reichlich Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen Kartoffeln und Blattsalat.