

# Müllerin - Forelle

## Zubehör für 8 Personen

<b>Zeitbedarf:</b>	ca. 2 h
8 Stück	Bachforellen
100 g	Mehl
250 g	Butter
1 Stück	Zitrone

für das Gemüse:	
2 kg	Mini-Karotten
250 g	Butter
1 Bund	Petersilie

für die Kartoffeln:	
2 kg	Kartoffeln, klein festkochend
500 g	Weizenmalz
250 g	Butter

Gewürze: Salz, Pfeffer,

### PROZEDUR

#### Fisch

Fische innen und außen waschen, trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln, innen und außen salzpfeffern, in Mehl wenden. In Butter ca. 8 Min braten, wenden und ca. 10 Min bei schwacher Hitze garen.

#### Gemüse

Waschen, putzen, schälen und in Salzwasser ca. 8 Min blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Petersilie kleinhacken, hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Katoffeln

Schälen und in Salzwasser ca. 25 Min kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Weizenmalz in einer Schüssel vorlegen, Kartoffeln hinzugeben und darin wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin Portionsweise rundherum bräunen. Salzpfeffern