Bachforelle Müllerin

Für die Bachforelle Müllerin Art begeistert sich die ganze Familie. Mit diesem Rezept kann man sie auf die klassische Art zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Bachforellen
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
60 g	Butterschmalz
50 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)
60 g	Butter
4 Stk.	Zitronenspalten
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Die **Bachforelle Müllerin** ist ein klassisches und sehr beliebtes Rezept. Hierfür zuerst die Forellen gründlich unter kaltem Wasser waschen und anschließend mit einem Küchenpapier gut abtrocknen.

2. Anschließend einen Suppenteller mit dem Mehl befüllen. Die Forellen von innen mit dem Zitronensaft beträufeln. Nun mit Pfeffer und Salz würzen und beide Seiten in Mehl wenden, vorsichtig schütteln.

3. Butterschmalz oder geklärte Butter in einer großen Pfanne (oder auch in mehreren Pfannen) erwärmen und die Forellen etwa 2 Minuten von jeder Seite bräunen. Jetzt die Hitze drosseln und die Forellen für etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Dann die Forellen vorsichtig aus der Pfanne heben und auf vorgewärmte Teller geben.

4. Etwas Butter in die Pfanne gehen, kurz erwärmen, aufschäumen und anschließend über den Fisch geben. Die Bachforelle Müllerin mit krauser Petersilie und Zitronenspalten dekorieren.

Tipp

Salzerdäpfel und ein Salat eignen sich sehr gut als Beilage für eine Bachforelle Müllerin.