

Gebratene Forelle

Eine echte steirische Spezialität ist die gebratene Forelle. Das Gericht ist nicht nur sehr lecker, sondern nach diesem Rezept auch ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen
1 Knolle	Knoblauch
100 g	Mehl (griffiges, zum Wenden)
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Für die gebratene Forelle zuerst den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Forellen gründlich waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit Salz würzen und rundherum in Mehl wenden.
2. Reichlich Schweineschmalz (ca. 1 cm hoch) in einer Pfanne erhitzen und die Forellen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Wenn sie leicht braun werden, den Knoblauch dazugeben und mitbraten lassen.
3. Fisch herausnehmen und bei Bedarf das überschüssige Fett auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Dann anrichten und sofort servieren.

Tipp

Eine gebratene Forelle schmeckt wunderbar mit Petersilienkartoffeln.