

## Forelle Müllerinnenart

Sie benötigen für 6 Personen:

6 Forellen  
120g Butter  
Salz  
Mehl  
Zitronensaft  
Petersilie



### Zubereitung:

Die Forellen ausnehmen und gut waschen. Machen Sie an beiden Seiten etwas schräg zwei bis drei Einschnitte. Nun wird die Forelle gesalzen und in Mehl gewendet. Dann sollte sie schnell in Butter gebraten werden. Zum Schluß geben Sie in die Pfanne die feingeschnittene Petersilie und den Zitronensaft, lassen es kurz aufkochen und begießen damit die Forellen.

### Servieren:

Am besten passen dazu Salzkartoffeln und ein schöner knackiger Salat.

Guten Appetit