

Forellen eingelegt

- 4 kleine Forelle(n)
Salz und Pfeffer, Mehl
- 5 EL Öl
- 1 Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel),
in Scheiben
- 2 Zehe/n Knoblauch, in Scheiben
- ½ Zitrone(n), die Schale
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Koriander
- 1 EL Pfeffer - Körner, schwarz
- 1 Bund Petersilie, glatt, gehackt
- 250 ml Essig (Weinessig)
Zucker

Zubereitung

Forellen putzen, säubern, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlen und im heißen Öl 5-6 Minuten braten. Beiseite stellen. 750 ml Wasser mit Zitronenschale, Zwiebel und Knoblauch, 1-2 TL Salz, etwas Zucker, Koriander- und Pfefferkörnern aufkochen, 10 Minuten köcheln, Essig und Petersilie dazugeben. Die Forellen einlegen und nach dem Abkühlen mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit Bratkartoffeln servieren.