

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister

Ulrich Richter

04924 Thalberg

Liebenwerdaer Strasse 39

Forelle Müllerin

Zutaten 4 frische Forellen (je 250 - 350g),
für 4 Personen: 3 EL Zitronensaft,
Salz,
40 g Mehl,
80 g Butter,
Petersilie,
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung: Forellen unter fließendem Wasser reinigen, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Dann werden die Forellen innen und außen gesalzen und in Mehl gewendet. In Butter oder Bratfett auf beiden Seiten je 10 Minuten goldbraun braten. Auf einer vorgewärmter Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Die Forelle mit Butter übergießen und mit unbehandelten Zitronenscheiben garnieren. Traditionell werden Petersilienkartoffeln und grüner Salat dazu serviert.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00