

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Forelle Mit Mandeln

Gattung: Fisch, Forelle, Mandel

4	Forellen, Salz, Zitrone, 100 ml Milch, 5 Essl. Mehl,	Butterfett, 40 g Mandeln (geschält und blättrig -geschnitten)
---	--	--

Die Fische säubern, säuern und salzen.

Danach in Milch wenden und mit Mehl panieren.

Das Mehl wieder leicht abschütteln.

In Butterfett von beiden Seiten goldbraun braten (8 bis 15 Minuten je nach Größe).

Die Fische auf eine heiße Platte legen.

Die Mandelblättchen entweder in der Pfanne oder im Ofen rösten und über die Fische verteilen.