

Forellen mit Mandelblättchen

[Hauptspeise](#)[Fischgerichte](#)[Low Carb](#)[Österreichisch](#)[Schnelle Küche](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Fische waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Das Ei in einem Teller verschlagen. Die Fische nacheinander in Milch, Mehl, Ei und Mandeln wenden. Die Forellen in Butterschmalz bei mittlerer Hitze insgesamt

12-16 Minuten braten. Dazu passen Butterkartoffeln, Salat und ein Meerrettichdip.



ZUTATEN

2 küchenfertige Forellen

1 Zitronen

Salz

Pfeffer

1 Ei

1/8 l Milch

4 EL Mehl

80 g Mandelblättchen

Butterschmalz zum Braten