

FORELLE BLAU MIT BRATKARTOFFELN

Rezept von Elke Herzberger, Forellengut Herzberger, Oberursel/Oberstedten/Ts.

Zutaten Forelle

1 Forelle
3 Liter Wasser
9 EL Salz und Pfeffer
17 EL Zucker
1 Zitrone

Zubereitung

Einen Sud mischen aus Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker. Die Zitrone in Schnitze schneiden und dazu geben. Die frische Forelle in den Sud geben. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen, nicht kochen! Eine frische Forelle platzt auf im Sud, das ist ganz in Ordnung und nur das Zeichen dafür, dass sie wirklich frisch ist!

Zutaten Bratkartoffeln

Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Pflanzenfett

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Dann die Pellkartoffeln abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Pflanzenfett erhitzen. Die Kartoffelscheiben würzen und bei sehr starker Hitze in der Pfanne braten. Immer darauf achten, dass genügend Fett vorhanden ist. Beim Braten gut aufpassen, dass die Kartoffeln nicht anbrennen!