

Bachforelle (Brook Trout)

Für 4 Personen

8 Scheiben Schinkenspeck
4 Bachforellen, ausgenommen;
ein großer Pfanne auslassen
bis es knusprig und
braun ist.

Salt
Schwarzer Pfeffer
200-300g Maismehl
Zum Abtropfen auf
Küchentuch legen.

Die Forellen waschen und abtrocknen.
Von innen und außen mit Salt und
Pfeffer würzen. Danach in Maismehl
tauchen und alles überschüssige Mehl
abtropfen.

Das verlassene Fett stark erhitzen.

Die Forellen in das Fett geben, und die
Hitze regulieren, damit sie nicht anbrennen.
Auf jeder Seite ca 5 min. braten bis sie
gar sind.

In eine vorgewärmte Schüssel legen, mit
den Schinkenspeckscheiben umlegen,
sofort anrichten. Dazu Salat, Petersilienkart-
toffeln.

(Amerika)

?