



# Rezepte

## Fisch

### **Felchen gebraten nach Müllerinnen Art**

- 1,5 kg Felchen
- Salz mit Prise Pfeffer gemischt
- 1/5 l Milch
- 4 EL Mehl
- 100 g Butterfett
- 6 - 8 Essl. Bratensoße

Die vorgerichteten Felchen werden abgetrocknet, auf beiden Seiten in schräger Richtung 2 - 3 mal leicht eingekerbt, gesalzen und gepfeffert und erst in Milch, dann in Mehl umgewendet.

In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man das Fett, legt die Felchen nacheinander und brät die Fische auf starker Hitze unter Wenden auf beiden Seiten 8 - 10 Min. Wenn sie eine braune Farbe haben, gießt man die Bratensoße zu deckt die Pfanne 2 - 3 Min. und trägt die Felchen mit Fischkartoffeln auf.



# Rezepte

## Fisch

### **Pikante Muschelpfanne**

- 4 Personen -

- 2 kg Miesmuscheln
- 500 gr Suppengrün
- 4 EL Butter oder Margarine
- 1 EL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Thymian
- 1 EL Basilikum
- ½ l Weißwein
- ½ l Fleischbrühe
- Saft von 2 Zitronen
- etwas Speisewürze

1. Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich säubern und abbürsten.
2. Das Suppengrün auftauen lassen.
3. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig schwitzen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und dem fein gehackten Basilikum würzen.
5. Mit Weißwein und Fleischbrühe auffüllen und 5 Minuten zugedeckt kochen lassen.
6. Die Muscheln nach und nach in den Sud geben und immer wieder aufkochen lassen.
7. Anschließend den Topf verschließen und zugedeckt die Muscheln 10 Minuten garziehen.
8. Den Sud mit Zitronensaft und Speisewürze abschmecken und im Topf servieren.