

Felchen, Müllerin Art

Pro Person:

1 Bodenseefelchen von ca. 250 g

Wenig Zitronensaft

Salz, weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Mehl

Zum Braten:

Zerlassene Butter

Zubereitung:

Die ausgenommenen Felchen unter fließendem kaltem Wasser rasch waschen und dann trocknen.

Innen und außen salzen, pfeffern und etwa 15 Minuten kühl stellen.

Fische in Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen und die Felchen in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitzezufuhr ca. 5 –6 Minuten braten, mit Zitronensaft beträufeln.

In einem Töpfchen Butter zerlassen, leicht bräunen. Felchen auf vorgewärmte Teller legen, die Butter darüber löffeln und mit Salzkartoffeln servieren.

Anmerkung: Neben der klassischen Zubereitung „Müllerin Art“ gibt es Rezepte mit Mandelbutter, gedünsteten Champignons in Sahnesoße u.a. mehr.

Bei Konstanz reicht Baden an das „Schwäbische Meer“. Der Felchen ist in dieser Region der beliebteste Fisch. Ein sehr feiner, in der Bodenseeregion ebenfalls geschätzter Fisch ist eine Barschart, „Kretzer“ oder „Egli“ genannt.