Forellenkrapferl

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Suppen Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Zutaten

500 G	mehlige Erdäpfel
300 G	Forellenfilets
2 EL	Pflanzenöl
3	Eier
50 G	Semmelbrösel
4 EL	gehackten Dill
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Erdäpfel in der Schale kochen bzw. dämpfen.
2. Erdäpfel schälen, pressen und etwas überkühlen lassen.
3. Gehäutetes Forellenfilet in wenig Öl beidseitig je 2 Minuten braten.
4. Forellenfilet in kleine Stücke zerteilen und zu den Erdäpfeln geben.
5. Eier, Semmelbrösel und gehackten Dill untermengen.
6. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Masse zu Laibchen formen und in Öl langsam, bei mittlerer Hitze, beidseitig, braun braten.

Isst-Gut-Rezept, Fisch-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passt ein frischer saisonaler Salat!