

<b>Heringe nach Art der Müllerin</b>	
<b>Rezept für</b>	2 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	ca. 30 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
4 Grüne Heringe 3 El. Zitronensaft Salz 40 g Mehl 80 g Butter Petersilie 1 kleine Zitrone	<p>Die Heringe ausnehmen und unter fließendem Wasser waschen. Mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten stehen lassen.</p> <p>Danach die Heringe von innen und außen salzen und die Heringe in Mehl wenden.</p> <p>Die Hälfte der Butter erhitzen und die Fische auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen.</p> <p>Die restliche Butter in das Bratfett geben, erhitzen und dem Zitronensaft zufügen.</p> <p>Die Fische mit Zitronenbutter übergießen.</p> <p>Die Heringe können auch nur mit der heißen Butter übergossen und mit Zitronenspalten garniert werden.</p> <p>Dazu Kartoffelpüree und Feldsalat.</p>