

Forellenkrapferl

Dauer: Mittel Kategorie: 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

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 min 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.