



Forellen nach Baselbieter Art

Forellen brauchen keine grosse Vorbereitung: Ausnehmen und Waschen genügt. In eine Sauteuse mit Deckel Weisswein, wenig Bouillon, gehackte Schalotten, Salz, Zitronensaft und Butter geben.



Die Forellen mit dem Rücken nach oben hinein legen und zudecken. Gut durchkochen und ziehen lassen. Die Flüssigkeit muss kurz sein, ansonsten sollte sie reduziert werden. Das Gericht mit dem Kochgeschirr auftragen.