

DECHANT

SEIT 1863



Scholle mit Krabben

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)

4 St. Schollen
200 g Büsumer
Krabben
Mehl
Butterschmalz
Petersilie gehackt
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Schollen abwaschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Mehl auf einen flachen Teller streuen und die Schollen auf beiden Seiten darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
In zwei Pfannen das Butterschmalz erhitzen, jeweils 2 Schollen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5-6 Min. braun und knusprig braten. Fertig gebratene Schollen aus der Pfanne heben und im Ofen auf den Tellern warm halten.
Die Krabben in einer Pfanne etwa 1 Min. heiß werden lassen und über die Schollen verteilen.
Mit Petersilie bestreuen und servieren.
Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team

