

# DECHANT

SEIT 1863



## Scholle mit Krabben

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://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

