

## **Rotfedern:** Ergänzung zu den Fischrezepten

Unsere Rotfedern sind klein und geben verhältnismässig viel Aufbereitungsarbeit.

Rotfedernrezepte sind deshalb schwierig zu finden.

Ich weiss, dass sie **fritiert** sehr gut schmecken.

Weil wir keine Friteuse haben, haben wir sie zum ausprobieren einfach in der Bratpfanne **gebacken**, sie waren echt gut.

Unter dem letzten Link finden Sie aber allgemeine Rezepthinweise für verschiedene Süsswasserfische, es braucht einfach weniger Kochzeit.

Jeder Fisch muss geschuppt (geht leicht), ausgenommen und sauber gewaschen werden. Das ist natürlich die Aufgabe des Fischers.

Dann:

Schwanz, Kopf und Brustflossen (beim Kopf) abschneiden.

Die vorbereiteten Fischkörper nach Belieben würzen, (auch in der Bauchhöhle), braten wie ein kleines Fleischplätzli, mit Fett, Butter oder Olivenöl, nicht allzu heiss, es soll schön „brutzeln“, nicht allzu lang, Fischfleisch darf nicht hart werden.

Beim Essen von etwas grösseren Exemplaren den Hauptgrat zuerst herausnehmen. Kleine können wie Pommes Frites gegessen werden.

En Guete: G. Bundi