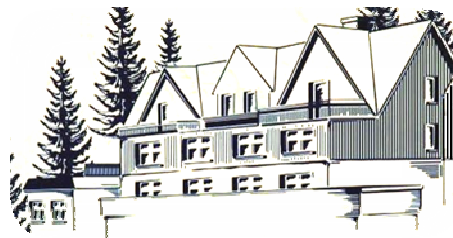


Gasthaus & Pension Kobär mit Doppelkegelbahn



Gut speisen, prima erholen, vom Alltag abschalten

Telefon: 035052 / 6140 Fax: 61410

Web: www.gasthaus-kobaer.de

Ahornallee 3 - 01773 Kurort Oberbärenburg / Osterzgebirge

Fangfrische Forellen

Wir beziehen unsere Forellen aus der Fischzucht am Lachsbach in Rathmannsdorf, in der sächsischen Schweiz und bieten die Forellen in 4 Zubereitungsvariationen an.

Forelle klassisch gebraten

reichlich Margarine in einer länglichen Pfanne auslassen und so lange erhitzen bis das Wasser verdunstet ist. Die Forellen salzen und pfeffern, im inneren mit Zitronen beträufeln und von beiden Seiten etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Als Beilage: Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter, auf Wunsch auch einen kleinen Salat oder Apfelrotkohl.

Forelle „Blau“

Einen Sud mit Salz, Essig und Wurzelwerk ansetzen. Die Fische darin gar ziehen lassen. Nicht sprudelnd kochen.

Beilagen: wie bei gebratener Forelle.

Forellenfilets in Mandelkruste

Die Forelle vom Rücken her an der Mittelgräte filetieren, darauf achten, daß die Gräten im Bauchraum mit entfernt werden. Ebenfalls die Haut entfernen.

Die Filets in Mehl und Ei wenden und in Semmelbröseln, welche mit geschnittenen Mandeln vermengt wurden, panieren. In der Pfanne von beiden Seiten goldgelb backen.

Als Beilage empfehlen wir:

überbackenen Brokkoli, Herzoginkartoffeln und Sc. Hollandaise

Geräucherte Forelle

Jeden Freitag und auf Vorbestellung ab 3 Stück räuchern wir unsere Forellen für Sie. Dazu gibt es ofenfrisches Ciabatta und Preiselbeermeerrettich.

Guten Appetit!

... und wer keine Lust zum Selberkochen hat, kommt einfach im Gasthaus Kobär vorbei und hier die leckeren Forellenspezialitäten. Wann wir Ihnen diese Auftischen, finden Sie auf unserer Internetseite.

Weitere Rezeptideen unter www.die-infoseiten.de/thema/rezepte