



# Saibling mit Salzkartoffel zum Friedenfelser Hefeweizen

Ein Rezept von  [@unifood.coma](https://www.instagram.com/unifood.coma)



## Für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 Saiblingsfilets
- 50 g Mehl
- 100 g Butter
- 10 festkochende Kartoffeln, geschält
- 20 g Petersilie

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in gesalzttem Wasser kochen. Nach dem Kochen eventuell halbieren oder vierteln und mit Petersilie servieren.

Den Saibling salzen, mit einem Sieb mit Mehl bestäuben und sofort in Butter bei milder Hitze ausbraten.

### Fisch braten von Unifood:

Damit sie nicht zerfallen, die Fischfilets vor dem Wenden nicht umherschoben und jedes Filet nur einmal drehen damit auf der ersten Seite eine leichte Kruste entstehen kann.

