



Scholle Finkenwerder Art

 45 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptspeise

Scholle Finkenwerder Art

4 frische, küchen-
fertige Schollen
1 Zitrone
250 g gewürfelter Speck
100 g Mehl
etwas Salz, Pfeffer

Scholle Finkenwerder Art

Die Scholle waschen und von innen gründlich säubern. Auf beiden Seiten die dicke Seite bis zur Hälfte einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Braten leicht in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. In heißem Öl zuerst die helle Seite anbraten. Beim Garen die Pfanne immer etwas bewegen. Die Scholle nach ca. 10 Minuten wenden, die Pfanne weiter bewegen. Nach weiteren 10 Minuten anrichten.

