

Scholle im Ganzen gebraten

(Scholle ist enthäutet aber nicht filetiert, Kopf ist ab). Bei Scholle immer Schwanz abschneiden, verbrennt beim Garen.)

Scholle salzen, etwas Zitrone drauf, Fisch in Mehl wenden, Pfanne erhitzen, Fett (oder Öl) mit etwas Butter dazu, nicht zu heiß werden lassen, Fisch reinlegen, nach einiger Zeit wenden. Scholle ist vorne dicker, hinten dünner. Natürlich ist das dünnere Stück früher fertig (ein Stück Karotte unter das dünne Stück legen, wenn dieses gar ist, dann kann das dickere Stück in Ruhe garen).