

Hecht / Fischbuletten

3 kg Hecht / Fischfilet

½ Zitrone Saft

2 Bund frischer Dill

2 Salz / Dillgurken

3 mittlere Zwiebeln

½ Glas Perlzwiebeln

Salz

Pfeffer

3 alte Brötchen eingeweicht und ausgedrückt

3 Eier

250 g ger. Speck

- Fischfilets von großen Brustgräten befreien, falls noch vorhanden
- Fischfilets einmal durch den Wolf drehen
- Fischfilets ein zweites mal durchdrehen, dabei nach und nach den Dill, die Gurken, den Speck, die Brötchen u.s.w. mit durchdrehen.
- Die Masse mit den Eiern gut vermengen und abgeflachte Bouletten formen, in Semmelbrösel wenden.
- In höherer Pfanne beinahe schwimmend in Öl oder Schmalz Scharf anbraten.
- Auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- Mit Salat, Kartoffelpüree oder versch. Brot anrichten.
Eine leichte Sahne – Dillsoße passt gut

Wohl bekomm's MAX