

Kräuter - Buttersoße „Schöne Müllerin“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal zu gebratener Forelle, Lachsforelle, Scholle etc.

Zutaten

- 150 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 3 El Zitronensaft, etwas Abrieb
- 3 Scheiben Zitrone in kleinen Würfeln
- 4 El frische, gehackte Kräuter aus z. B. : Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Thymian, nacht Angebot und Marktlage
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der Butter / Bratbutter des Fisches glasig anschwitzen und mit dem Zitronensaft und Abrieb ablöschen.

Schritt2

Die Zitronenwürfelchen dazu geben, das gibt noch einmal eine schöne Säure.

Schritt3

Einmal kurz "aufstoßen" lassen, herzhaft salzen und pfeffern und die frischen Kräuter unterschwenken.

Schritt4

Nicht mehr weiter köcheln lassen sondern den o. g. Fisch damit reichlich überziehen.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-buttersosse-schoene-muellerin/>