

# Gebratene Kabeljaubäggli

Aktuell:  
Geschenke  
oder  
Gutscheine



Kabeljaubäggli



mittelschwer, 30 Minuten

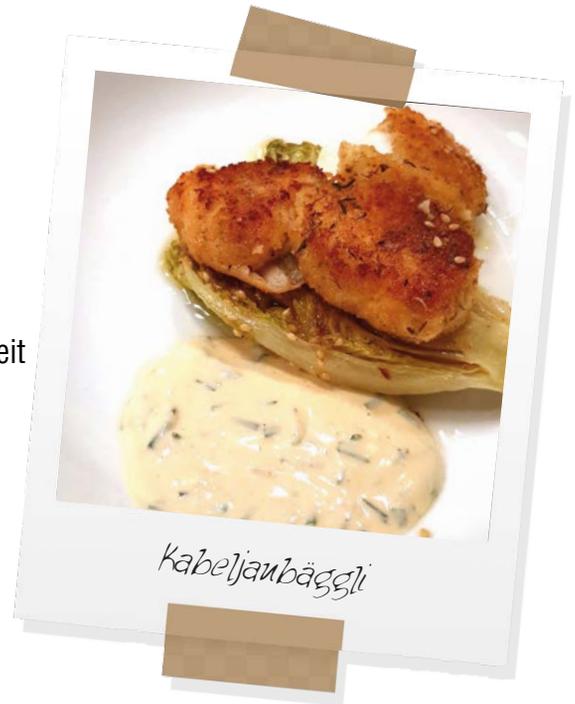


Hauptspeise für 4 Personen



## Zutaten Suppe

1 EL	Kräutersenf
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Mayonnaise
90 g	nordische Sauermilch
3 EL	Gemüse Bouillon
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
wenig	Salz & Pfeffer
600 g	Kabeljaubäggli, von der weisser Haut befreit
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
wenig	Pfeffer
	Mehl
1/2 TL	Salz
2	Eier, aufgeschlagen
125 gr	Paniermehl
1 1/2 EL	Herbes de Provence
	Bratbutter



## Zubereitung Suppe

Alle Zutaten bis zum Schnittlauch	mischen, würzen
Zitronensaft, Schale und Pfeffer	mischen
Kabeljaubäggli	darin marinieren, 15 Minuten ziehen lassen
Mehl mit Salz	mischen in einen tiefen Teller geben
Paniermehl mit Herbes de Provence	mischen und in einen zweiten, tiefen Teller geben
Eier	verrühren und in einen dritten, tiefen Teller geben
Bäggli	zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden
Bratbutter	erhitzen und Kabeljaubäggli goldbraun braten

Mit der Sauce zusammen geniessen



An Guata!  
Eura Wumba

