

## Forelle mit Weissweinsauce

### Zutaten für 4 Personen

4	Forellen
2 dl	trockener Weisswein
1	Petersiliensträusschen
½	Zwiebel
20 g	Butter
1 EL	Mehl
	Thymian
	Salz

### Zubereitung

Den Wein mit den Gewürzen erhitzen und ein wenig salzen. Die gut gesäuberten Forellen hineingeben und 10 Min. lang pochieren. Die Forellen herausnehmen, den Fischeud durchsiehen und wieder auf den Herd stellen. Auf Saucenkonsistenz einkochen lassen. Die Butter mit dem Mehl zusammenkneten und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken und über die Forellen verteilen.

