

## **Gebratene Schwarzmundgrundeln**

### **Zutaten:**

10 - 12 Schwarzmundgrundeln (pro Person)  
Salz  
Pfeffer  
Mehl  
Butterschmalz

Die Zubereitung von Schwarzmundgrundeln ist sehr einfach.

Man schneidet den kleinen Fischen den Kopf ab und öffnet den Bauch mit einem Schnitt von hinten nach vorne zwischen den Brustflossen hindurch und nimmt die Eingeweide heraus.

Nach dem Waschen und Trockentupfen werden die Grundeln leicht gesalzen und gepfeffert und anschließend in Mehl gewendet.

In einer Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz brät man sie etwa sechs bis acht Minuten und dabei werden sie einmal gewendet.

Fertig sind sie, wenn sich die Rückenflosse ohne Widerstand aus dem Fleisch herausziehen lässt.

