

## Güster oder Brachsen in guter Butter

Fische bis zu ½ Pfund  
Ostmann Fischbratsalz  
Mehl  
Salz und Pfeffer  
gute Butter

### Zubereitung:

Fische am Rückgrat schmal einschneiden. Innen und außen würzen und dann in Mehl wenden. In mäßig heißer Butter goldbraun braten (ca. 8 Min.). Während des Bratens öfter mit der heißen Butter begießen und darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt.

