



Hier erhalten Sie Forellen aus dem Schwarzwald



Forellenzucht

Drafehn

www.drafehn.de

Unser Forellenlieferant stellt sich vor:

“Bereits seit 1950 züchten wir Forellen im Schwarzwald. In zwei Teichanlagen in Seelbach und Simonswald werden unsere Fische aufgezogen. In den naturbelassenen Teichen finden die Forellen einen natürlichen Lebensraum vor. Dadurch behalten sie den typischen Geschmack einer frisch geangelten Gebirgsbachforelle.

Zahlreiche Kunden aus Gastronomie und Einzelhandel vertrauen auf unsere Belieferung mit lebenden, frisch geschlachteten und geräucherten Forellen. Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Forellenzucht und ständige Qualitätskontrollen durch den Fischgesundheitsdienst stellen dabei die gleichbleibend hohe Qualität sicher.”

Wilhelm Drafehn

So filetieren Sie die zubereitete Forelle

Schritt 1:

Schneiden Sie die Haut entlang der sichtbaren Seitenlinie bis zur Schwanzflosse ein.



Schritt 2:

Die eingeschnittene Haut hochnehmen und wegklappen.



Schritt 3:

Das Bauch- und das Rückenfilet von den Gräten lösen. Die jetzt freiliegende Rückengräte anheben.



Qualität die man schmeckt

Frisch zubereitet ist die Forelle eine vielfältige Delikatesse. Ganz gleich wie Sie Ihren Fisch bevorzugen: Die Forelle ist ein leichter Genuss und enthält lebensnotwendige Nährstoffe.





Hier erhalten Sie Forellen aus dem Schwarzwald



Forellenzucht

Drafehn

www.drafehn.de

Unser Forellenzucht liefert sich vor:

“Bereits seit 1950 züchten wir Forellen im Schwarzwald. In zwei Teichanlagen in Seelbach und Simonswald werden unsere Fische aufgezogen. In den naturbelassenen Teichen finden die Forellen einen natürlichen Lebensraum vor. Dadurch behalten sie den typischen Geschmack einer frisch geangelten Gebirgsbachforelle.

Zahlreiche Kunden aus Gastronomie und Einzelhandel vertrauen auf unsere Belieferung mit lebenden, frisch geschlachteten und geräucherten Forellen. Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Forellenzucht und ständige Qualitätskontrollen durch den Fischgesundheitsdienst stellen dabei die gleichbleibend hohe Qualität sicher.”

Wilhelm Drafehn

So filetieren Sie die zubereitete Forelle

Schritt 1:

Schneiden Sie die Haut entlang der sichtbaren Seitenlinie bis zur Schwanzflosse ein.



Schritt 2:

Die eingeschnittene Haut hochnehmen und wegklappen.



Schritt 3:

Das Bauch- und das Rückenfilet von den Gräten lösen. Die jetzt freiliegende Rückengräte anheben.



Hinweis:

Die Haut von frischen Forellen kann während der Zubereitung aufreißen.



Qualität die man schmeckt

Frisch zubereitet ist die Forelle eine vielfältige Delikatesse. Ganz gleich wie Sie Ihren Fisch bevorzugen: Die Forelle ist ein leichter Genuss und enthält lebensnotwendige Nährstoffe.