

Rezept Gegrillte Forellen

Zutaten:

4 fangfrische Forellen
1 Bund Petersilie
4 Stengel Rosmarin
Meersalz
Pfeffer
Saft einer 1/2 Zitronen (Zitronensaft)

Zubereitung:

Die Forellen ausnehmen und waschen. In den Bauch je ein Stängel Rosmarin nachdem man bisschen Salz und Pfeffer hineingerieben hat. Dann den grob gehackten Petersilie in die Bauchräume verteilen.

Mit ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und Bauchraum schließen. Wer will kann das mit einem Zahnstocher machen. Nun den Grillrost leicht einölen und den Fisch außen mit Salz abreiben.

Dann bleibt er nicht am Rost hängen. Nun auf den Grill, und je nach Hitze zwischen 3 und 6 Minuten auf jeder Seite grillen.

Zurück zu den Fischrezepten

Zurück zu den Grillrezepten