Forelle vom Grill

Fisch-Gerichte » Forellen-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Forelle(n)
» 1 Bd. Dill
» 1 Bd. Estragon
» 1 Bd. Thymian
» etwas Öl
» Salz & Pfeffer
» Zitronensaft

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Forellen, putzen, waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Forellen damit füllen.

2. Alufolie mit etwas Öl einpinseln. Die Forellen auf der Alufolie auf dem heißen Grill garen. Dazu passen Folienkartoffeln.

angelegt am: 11.03.2005 Rezept-Nr: 1658

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke