



## MEIN GENUSS



### Gegrillte Forelle



**It's a match!**

It's a match! Zu diesem Rezept kommt unser Fischgewürz wie gerufen. Probiere es selbst aus!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Vorbereitung:** Die Forellen waschen und trocken tupfen. Den Fisch ca. *4 Stunden* vor Grillbeginn mit Öl beträufeln und mit **Fisch-Grillgewürz** einreiben. Wichtig ist, dass die Forellen komplett von der Marinade umschlossen sind – nur so kann die Würze der **Marinade** in den Fisch einziehen. Nachdem du den Fisch mariniert hast, solltest du diesen im Kühlschrank aufzubewahren. Vor dem Grillen sollte man den Fisch rechtzeitig wieder herausnehmen, damit der **Temperaturunterschied** nicht zu hoch ist.
- 2** Den Grill vorheizen sowie die Fischzange und den Bratrost großzügig einölen. Anschließend die Forellen mit den **Zitronenscheiben** sowie der Petersilie füllen. Dies verleiht dem Fisch zusätzlich ein besonderes Aroma. Die Haut der Forellen mehrmals schräg einschneiden, so kann sich die Hitze leichter verteilen.
- 3** Nun die Forellen auf den Rost oder in die Fischzange legen und dann geht's direkt ab auf den Grill. Abhängig von der Größe des Fisches auf jeder Seite **5 -10 Minuten** grillen, bis die Haut schön knusprig ist.

### Zutaten

2 Forellen (küchenfertig)  
1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)  
1 Bund glatte Petersilie  
Fischgewürz  
Bratöl  
Fischzange/Grillrost

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.