



Gegrillte Forelle



It's a match!

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







Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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 28.04.2026.