



## MEIN GENUSS



### Gegrillte Goldbrasse



**It's a match!**

It's a match! Das African Barbecue Gewürz ist perfekt für alle Grill- & Fisch-Liebhaber!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Goldbrassen waschen und anschließend mit Küchenkrepp trocken tupfen. Danach den Fisch von innen mit dem zuvor gemörserten **African-Barbecue Gewürz** würzen und die Bauchtasche mit Petersilie füllen.
- 2 Anschließend noch etwas **Olivenöl** in die Bauchtasche träufeln, so dass nichts herausläuft. Die Zitronen halbieren und aus einer Hälfte etwas Saft pressen und diesen mit in den Fisch geben.
- 3 Die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und den Fisch damit von beiden Seiten außen belegen. Falls vorhanden, den Fisch mit den Zitronenscheiben in eine Fisch-Grillzange legen.
- 4 Die Goldbrassen bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten je ca. 10 Minuten grillen. Vor dem Servieren die äußeren Zitronenscheiben entfernen.

### Zutaten

4 Goldbrassen (Doraden)  
4 TL Olivenöl  
4 TL African-Barbecue Gewürz  
4 Zitronen  
2 Bund Petersilie

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.