MEIN GENUSS



Steckerlfisch grillen



It’s a match!

It´s a match! Für jeden Fisch-Liebhaber ist unser Paella Gewürz ein Muss im Gewürz-Schrank!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die frischen Makrelen gut waschen und abtropfen lassen. Die Paella Gewürzmischung auf die Fische streuen und dann mit den Händen einreiben.
2. Die Makrelen auf die vorbereiteten Holzspieße stecken. Für den Grill gibt es extra Steckerlfisch Aufsätze, mit denen Steckerlfisch grillen zum Kinderspiel wird. Eine gute Alternative zu den „Steckerln“ ist auch eine Fischgrillzange.
3. Besonders knusprig wird der Steckerlfisch, wenn die Makrelen hin und wieder am Spieß gedreht und erneut mit der Gewürzmischung bepinselt werden.
4. Nach zirka 20 bis 30 Minuten ist die Haut wunderbar knusprig und der Steckerlfisch fertig. Nun kann er leicht vom Spieß gezogen und heiß serviert werden.

Zutaten

4 ganze Makrelen
4 EL Knoblauchsalz
4 EL Paella Gewürz
2 EL Makrelenpfeffer aus dem Seafood Gewürzset

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 22.05.2027.