

Grillrezepte

BBQ: Kräuterforelle Vom Grill

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Forelle, Grill, Kräuter, Gewürze,

1	Lachsforelle; (1-1,5 kg - schwer) Für die Marinade: 2 Ei - Grillkräuter 2 Essl. Öl	1 Teel. Paprika 2 Essl. Honig 1 Essl. Curry 2 Essl. Zitronensaft Extra starke Alufolie
---	--	--

Die Zutaten für die Marinade verrühren, den Fisch innen und außen damit bestreichen und 2 Stunden ruhen lassen.

Auf dem vorgeheizten Grill eine Schale aus der Alufolie legen, diese von innen mit etwas Öl bestreichen und den Fisch hineinlegen.

Ca. 15- 20 min. grillen, dabei einmal wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Dazu schmeckt Knoblauchbaguette mit gemischtem Salat.