

Gegrillte Forelle



Anzahl Personen:

4

ANZAHL VON BRIKETTS:

8

ZUTATEN:

1 kleine Forelle pro Person. Salz, Pfeffer, Zitronensaft eventuell frische Kräuter.

ZUBEREITUNG:

Die Forellen werden sauber gemacht: Die Finnen und der Kopf werden abgeschnitten, danach durchgespült. Die Fische werden danach kurz getrocknet. Anschliessend werden sie geöffnet und Kräuter mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft und eventuell auch frische Kräuter (nach Geschmack) dazugegeben. Die Fische werden abschliessend wieder geschlossen. Grillen Sie die Fische in Folie eingepackt etwa 10 Minuten auf jeder Seite. Denken Sie bitte daran den Deckel zu verwenden.