

Forelle vom Grill



Zutaten:

Frisch gefangene Forellen (ausgenommen und gewaschen)

Frischen Dill (im Bund)

Frische Petersilie (Blattpetersilie im Bund)

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Butter

Zubereitung

Die ausgenommenen und gewaschenen Forellen mit dem Küchentuch trocknen und auf einen Streifen Alufolie legen. Die Forelle von innen mit Salz, Pfeffer (gerne auch Zitronenpfeffer) und etwas Zitrone würzen. Teile vom Dill und der Petersilie in die Bauchtasche legen.

Butterflocken auf der Forelle verteilen und die Forelle komplett mit der Alufolie einwickeln und auf dem Grill garen (1 x wenden).

Garzeit: etwa 15 Minuten garen (nach etwa 7 Minuten wenden)

Tip!!! Wenn möglich nicht direkt über der heißen Glut garen, lieber seitlich legen!