Forelle blau

Ein klassisches Rezept: Die Forelle blau gehört wohl zu den berühmtesten Fischgerichten Österreichs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Forellen (küchenfertig)
100 g	Wurzelwerk
1.5 l	Wasser
1 Bund	Dille (nach Belieben)
1 Handvoll	Fenchel (nach Belieben)
500 ml	Weißwein
20 g	Meersalz
2 cl	Essig
140 g	Zwiebelring
18 Stk.	Pfefferkörner
3 Stk.	Lorbeerblätter
1 Schuss	Zitronensaft
1 TL	Butter (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für den Klassiker Forelle blau das Wurzelwerk waschen, putzen, schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Mit dem Wasser in einen großen Topf geben.

2. Wein, Essig, Meersalz, Zwiebelringe und nach Belieben auch Dille und Fenchel hinzufügen. Mit Zitronensaft, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern würzen und alles 10 Minuten kochen.

3. Die ausgenommenen und gewaschenen Forellen in die Suppe legen und bei mittlerer Hitze

etwa 12 Minuten ziehen lassen, aber nicht kochen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen und aufschäumen oder bräunen lassen. Forellen herausnehmen, mit der Butter beträufeln und servieren.

Tipp

Zur Forelle blau werden traditionell Petersil-Erdäpfel und Blattsalat serviert.