Steckerlfisch

Als österreichische Delikatesse ist dieses Rezept für Steckerlfisch ein Highlight auf jedem Grillfest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

4 Stk.	Fische (Weißfische, Forellen o.Makrellen)
	Salz
1 Stk.	Zitrone
4 Stk.	Holzspieße (zirka 50 cm)
	Erdäpfel (nach Belieben)
	Alufolie

Zubereitung

1. Für den Steckerlfisch die Fische ausnehmen, sorgfältig putzen und bei Bedarf schuppen. Gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit einem sehr scharfen Messer in 2 cm breiten Abständen einschneiden. Fische von innen und außen salzen, mit Zitronensaft säuern und etwa 45 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Holzkohlegrill mit grünem Holz anfeuern, das viel Rauch bildet und die Fische nachher auf dem Grill gleichzeitig räuchert. Erdäpfel in Alufolie wickeln und in der Glut garen. Fische auf Holzspieße stecken und über der Holzkohlenglut des Grills langsam knusprig braten. Erdäpfel aus der Glut nehmen und zusammen mit den Steckerlfischen anrichten.

Tipp

Den Steckerlfisch mit frischen Salaten, Zitronenscheibe und knusprigem Weißbrot servieren.