

# Forelle vom Grill

Das bewährte Rezept für Forelle vom Grill, wie viele sie am liebsten mögen: mit einer einfachen Marinade aus Öl, Knoblauch und Kräutern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Forellen</a>
4 EL	Dille
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
6 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Forelle vom Grill** zuerst das Öl, den gepressten Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer gut vermischen. Anschließend die Forellen sowohl von innen, als auch von außen mit der Marinade bestreichen. Wenn die Zeit es zulässt, den Fisch für eine halbe Stunde marinieren.
2. Jetzt die Forellen bei nicht zu starker Hitze auf dem Grill ca. 10 Minuten von jeder Seite grillen, dabei mehrere Male mit der Marinade bestreichen. Die Grillzeit hängt von der Größe und der Dicke der Forelle ab.

## Tipp

Als Beilage zur Forelle vom Grill eignen sich Kartoffelsalat und knackiges Baguette sehr gut.