Kräuterforellen

Feine Kräuterforellen vom Grill, einfach wunderbar! Als Ergänzung zu diesem Rezept passen Ofen- oder Grillkartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Forellen (küchenfertig)
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Für die Fülle

4 EL	Kräuter (gehackte)
4 Scheiben	Toastbrot
110 ml	Schlagobers
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Durch die **Kräuterforellen** wird jedes Barbecue zum Highlight. Zu Anfang alle Fische von außen und innen mit klarem Wasser säubern.

2. Daraufhin mit Küchenkrepp abtupfen. Frisch gepressten Zitronensaft innen und außen auftragen.

Fülle herstellen:

1. Die Rinde vom Toastbrot schneiden und das Brot in eine Schale bröseln. Schlagobers und Ei sowie den Abrieb der Zitrone unterrühren. Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter dazugeben.

Weitere Zubereitung:

1. Fülle in das Innere der Forellen geben. Vor dem Einlegen in die Fischzange nochmals salzen.

2. Olivenöl aufträufeln und von allen Seiten knusprig grillen. Dieser Prozess nimmt circa 15 Minuten in Anspruch.

Tipp

Die schmackhafte Fülle der Kräuterforellen findet auch bei Verwendung.