Makrele am Spieß

Was gibt es Schöneres als im Sommer mit Freunden zusammen zu grillen? Das Rezept für die Makrele am Spieß wird dabei sicher auf Begeisterung stoßen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Makrelen
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um die Makrele am Spieß zu grillen, eignet sich am besten ein Holzkohlengrill oder ein offenes Feuer. Die Fische zuerst mit kaltem Wasser gründlich abbrausen und abtropfen lassen.

2. Zitrone auspressen und mit dem Saft die Makrelen von innen beträufeln. Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und die Fische damit innen und außen einreiben. In Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort 45 Minuten durchziehen lassen.

3. Die Haut der Fische mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten 3-4 Mal quer einschneiden. Dann die Fische auf Spieße (am besten aus Holz) stecken und auf den Grill legen oder über dem Feuer garen lassen.

4. Die Makrelen mehrmals wenden, so dass sie rundherum gleichmäßig gegart werden. Wenn die Haut knusprig und das innere Fleisch schön weiß ist, sind die Fische fertig und können direkt serviert werden.

Tipp

Besonders aromatisch schmecken die Makrelen am Spieß, wenn in das Feuer oder die Glut Kräuterzweige (z.B. Rosmarin oder Thymian) gestreut werden.