

# Zahnbrasse gegrillt

Die Zahnbrasse gegrillt mit Holzkohle wird dich begeistern. Ein leichtes, gesundes Essen speziell für einen lauen Sommer Grillabend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|        |                                                 |
|--------|-------------------------------------------------|
| 2 Stk. | Zahnbrassen                                     |
| 2 TL   | Olivenöl                                        |
| 2 Stk. | Zitronen (Schale unbehandelt)                   |
| 1 Bund | frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie) |
|        | Salz und Pfeffer nach Belieben                  |
| 2 Stk. | Fischzangen                                     |

## Zubereitung

1. Die Zahnbrasse gegrillt ist ein wahres Geschmack Erlebnis. Die sauber gewaschenen und sorgfältig ausgenommenen Brassen innen salzen und pfeffern. Die frischen Kräuter hacken und die Bauchtasche damit füllen. Olivenöl über die Kräuter tröpfeln, und darauf achten das das Öl nicht wieder herausläuft.
2. Den Fisch mit dem Saft einer Zitrone säuern. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden und die Zahnbrasse von beiden Seiten damit belegen. Den Fisch mit dem Zitronenscheiben in eine Fischzange legen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten zirka 10 Min. am Holzkohle Grill grillen.

## Tipp

Zur Zahnbrasse gegrillt passt hervorragend Weißbrot, gegrilltes Gemüse oder auch Braterdäpfeln.