



## Gegrillte Forelle in der Alufolie

*Hauptspeisen, KSW 23.05.2014*

**vorbereitung** 15 • **kochen** 25 - 30 • **portionen** 4 • **schwierigkeitsgrad** Leicht  
• **quelle** KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

4 Forellen

4 dl Weisswein (trocken)

250 g Butter (ca.)

Zitronensaft

Majoran (frisch)

Salz

Pfeffer

die Alufolie geben. Gut verschliessen damit nichts rausläuft. Am besten Alufolie doppelt nehmen.

### ZUBEREITUNG

Die Forellen waschen, trocken tupfen und beide Seiten schräg einschneiden.

Mit Zitronensaft Fisch etwas säuern

Den Majoran klein hacken und mit der Butter, Salz und Pfeffer glatt rühren.

Einen Teil der Buttermischung in die schrägen Schlitz streichen (geht am besten mit den Fingern) den Rest in die Bauchhöhle der Forellen.

Aus der Alufolie ein Schiffchen machen, Forelle einpacken, Weisswein in den Bauch (der Forelle) und in

Für ca. 20 - 25 min. bei mehrmaligem Wenden grillen.