



STECKERLFISCH FORELLE

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

4-5 frische Forellen

1 Dose BBQianer Fish IT Gewürz

1 Bund frische Petersilie

1 Zitrone

4-5 gewässerte Holzspieße (alternativ BBQ-Rescher)

VORBEREITUNG

- Wer will kann die Fische über Nacht in eine 10 % Salzlake einlegen. Muss aber nicht.
- Die Fische zeitig innen und außen kräftig würzen, im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Grill vorbereiten. Empfehlung Briketts aus Aktivkohle, weil diese weniger Fettbrand haben.
- Ca. 1 Stunde vorm grillen die Fische ausm Kühlschrank nehmen und aufspießen.
- Anschließend die Zitronenscheiben mit der Petersilie in die Fische stecken und außen nochmal nachwürzen.

ZUBEREITUNG

- Die Fische mit dem Bauch in Richtung Hitzequelle legen und ca 10 min grillen. Dann wenden.
- Nochmal 10 – 15 min bis die Haut schön kross ist.
- Grilltemperatur ca. 220 – 250 Grad. So dass er innen schön glasig und außen kross ist.
- Tipp: Mit Holzwäscheklammern am Holz, bleibt der Fisch wo er soll.