

Marinierte Forellen



Préparation : 120 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

- 1 Forelle pro Person
- 1 feingeschnittene Zwiebel
- 2 feingeschnittene Knoblauchzehen
- Salz
- Pfefferkörner
- Thymian
- Petersilie

Zubereitung

Die Forellen ausnehmen und in einem Tüchlein trockentupfen. 2 Stunden in einer irdenen Schlüssel mit den oben erwähnten Zutaten marinieren. Danach gut abtropfen und dabei alle Zutaten der Marinade abstreifen. Bei kleiner Hitze grillieren und nur einmal wenden. Sehr heiss mit Petersilienkartoffeln servieren.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.