

Marinierte Forellen



Pour 4 Personen

Préparation : 120 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

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

Zubereitung

Die Forellen ausnehmen und in einem Tüchlein trockentupfen.

In einer Auflaufform mit den oben genannten Zutaten 2 Stunden marinieren.

Danach gut abtropfen und dabei alle Zutaten der Marinade abstreifen.

Bei kleiner Hitze grillieren und nur einmal wenden.

Sehr heiss mit Petersilienkartoffeln servieren.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.