



Rezept: Forelle in Alufolie

Zutaten für 4 Personen:

- 4 küchenfertige Forellen
- 1 gr. Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- frische Kräuter der Saison (z. B. Basilikum, Estragon, Dille)
- Salz, Pfeffer
- BOUILLONKARTOFFELN: 500 g festkochende Kartoffeln
- ca. 150 g Gemüsewürfel (Karotten, Sellerie, Lauch und gelbe Rübe)
- ca. ½ Liter Rindsuppe
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Forellen mit kaltem Wasser kurz abspülen, mit Küchenpapier innen, außen abtrocknen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in Ringe schneiden. Forellen innen, außen mit Salz, Pfeffer würzen. Jeden Fisch auf ein Stück Alufolie legen. Zwiebelringe, Knoblauch, Kräuter in die Bauchhöhlen der Fische und rund um die Fische legen. Folien sorgfältig verschließen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr ca 20 min. garen.

Für die Bouillonkartoffeln: Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel gemeinsam mit den Gemüsewürfeln in einen Topf geben. Mit Suppe aufkochen, zugedeckt am Herd oder im Ofen garen (ca. 10 Min). Die gegarten Bouillonkartoffeln in eine Servierschüssel umfüllen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Forellen aus dem Rohr nehmen, direkt in der Folie auf Tellern servieren. Die Bouillonkartoffeln extra reichen.