

FORELLE IM GANZEN

300-400 g

Außen gut waschen, trocken reiben, mit Öl leicht einschmieren, mit Mehl bestäuben, leicht verreiben, damit sich leichte Klumpen bilden, mit der Messerrücken herunter schaben, leicht einölen,

die Bauchlappen auseinander ziehen, mit Salz, Zitronenpfeffer, Kräutern, würzen, dünne Zitronenscheiben hinein legen, zuspießen!, auf dem vorgeheizten Grillrost bei 220 ° direkt auflegen,

3 min. pro Seite grillen, dann indirekt grillen.

FLIEGENDE FORELLE

1 roher Erdäpfel

2 Zahnstocher

die geputzte, gewürzte Forelle wird auf den gewaschenen, abgeflachten Erdäpfel gesetzt und mit Zahnstochern gespickt dann am Griller aufgestellt, bei 220 ° ca. 14 min. indirekt grillen.