

Forelle Blau Rezept

...nach Großmutter's Rezept. Dazu passen Salzkartoffeln mit Petersilie
Die Forelle Blau ist ein sehr altes Fisch Rezept. Forelle Blau isst man am Besten mit Salz Kartoffeln.
Darüber gibt man zerlaufende Butter. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

Zutaten:

4 ganze Forellen
2 EL Weißweinessig
Meersalz
1/2 Butter
3 Liter Wasser

Dazu:

Kartoffeln, Zitrone, Petersilie



Zubereitung:

- Die Forellen am Bauch vorsichtig aufschneiden und ausnehmen. Achten Sie dabei bitte darauf, dass die Schleimhaut der Fische nicht verletzt wird.
- Die Forellen auf ein Holzbrett legen und mit Weißweinessig beträufeln und mit Meersalz würzen.
- Die Forellen in 3 Liter kochendes und gesalzenes Wasser geben und bei schwacher Hitzezufuhr etwa 7 bis 8 Minuten köcheln lassen.
- Die Forellen aus dem Wasser nehmen, mit Salzkartoffeln servieren. Über der Forelle Butter-Stückchen zergehen lassen. Eine Zitrone vierteln und mit anreichen. Fertig ist die Forelle Blau nach Großmutter's Art.