

Rezept

Forellen in Riesling

Ein Rezept von Forellen in Riesling, am 23.04.2024

Zutaten

4 kleine küchenfertige Forellen (je etwa 180 g)	1 unbehandelte Zitrone
150 g Schalotten	1 Bund Petersilie
1 Bund Dill	Salz
weißer Pfeffer	1/4 l Riesling
50 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Forellen waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Zitrone waschen. Mit einem Zestenreißer die Schale ablösen, den Saft auspressen. Die Schalotten schälen. Petersilie und Dill kurz abbrausen und trockenschütteln.
2. Die Forellen innen und außen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In jede Bauchöffnung Petersilie und Dill stecken.
3. Die Fische nebeneinander in den Römertopf® setzen. Schalotten und Zitronenschale darum herum verteilen, den Wein zugießen. Die Butter in einem Pfännchen mit 2 Prisen Salz leicht anbräunen, die Forellen mit einem Küchenpinsel damit bestreichen. Zugedeckt im Ofen bei 180° (Umluft 160°) 50 Min. garen.