Rezept

Steckerlfische

Ein Rezept von Steckerlfische, am 26.04.2024

Zutaten

- **4** küchenfertige Makrelen à 300 g
- Pfeffer
- **4** Lorbeerblätter
- **4** lange Holzspieße
- Salz
- **4** frische Majoranzweige
- Öl zum Bestreichen
- Blumendraht

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Holzspieße wässern. Die Fische kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Majoran und Lorbeer in die Bauchhöhlen füllen. Die Fische der Länge nach auf die Spieße stecken und außen mit Öl bestreichen.

2. Den Holzkohlengrill so anheizen, dass die glühende Kohle bergartig in der Mitte angehäuft ist. Die Fische kreisförmig mit den Köpfen nach unten in die Kohle stecken. Die oberen Spießenden mit Blumendraht zusammenbinden.

3. Die Fische ca. 25 Min. grillen. Dabei gelegentlich mit Öl bestreichen und die Spieße drehen.