

## Kräuterforelle in Alufolie

4 frische Forellen ca 250 - 350g, 4 EL Weinessig, Salz, 100g Butter, Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch,...) 1 Zitrone.

Je eine Forelle auf ein Stück mit Butter gefettete Alufolie legen. Mit Weinessig beträufeln und salzen. Kräuter, Butterstückchen und eine Zitronenscheibe in den Fisch legen. Fisch auf den Rücken stellen, mit Kräutern bedecken und Alufolie gut verschließen.

Die Forellenpäckchen auf dem Grill oder im Backofen bei 220° C 20 bis 25 Minuten garen lassen.

Zu den fertigen Forellen gebackene Kartoffeln reichen.

