

Forelle in Weißweinsud

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

450 ml	Weißwein	150 ml	Balsamicoessig weiss
150 ml	Wasser	1	Zitrone
2	Karotten	1 Tl.	Pfefferkörner schwarz
4 Stiele	Petersilie	4 Stangen	Thymian
6 – 8	Nelken	4	Forellen
75 g	Butter	6 El.	Sud
	Zitronenscheiben		

Zubereitung:

Weißwein, Balsamicoessig, Wasser, die Schale einer Zitrone, in dünne Ringe geschnittene Karotten, schwarze Pfefferkörner, Petersilie, Thymian und Nelken in einen ungelochten Behälter geben. Die Forellen salzen und pfeffern und in den Sud geben. Einstellung 75 °C, Zeit.:14- 15 Min. Die Butter in einem Topf zerlassen und 6 EL Sud mit erhitzen, dann über die Forellen geben. Mit Zitronenscheiben garnieren.