Forelle im Bratschlauch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Forelle, fangfrisch, Zitronensaft, 1 Möhre kleingewürfelt, 1 Kohlrabi kleigewürfelt, 2 festkochende Kartoffeln, kleingewürfelt, Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin, 3 Esslöffel Weißwein trocken.

Die Zubereitung:

Forelle waschen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Kleingewürfeltes Gemüse mit den Kartoffeln in den Bratschlauch geben, die Forelle darauf legen. Den Weißwein zugeben und den Bratschlauch sorfältig schließen.Bei 200°C 20 Min. im vorgeheizten Backofen garen.