

Rezept

Forelle



Geräuchertes Forellenfilet nach Art des Hauses

Für 4 Personen:

- Zutaten:
- 8 geräucherte Forellenfilet
 - 1/2 EL Butter
 - 1 mittlere Zwiebel
 - 1/8 l Fleischbrühe
 - 200 g Creme Fraiche
 - 100 g geräuchertes Bauchfleisch

Zubereitung:

Die Zwiebeln kleingeschnitten in der Butter glasig andünsten, geräuchertes Bauchfleisch kurz mit anbraten. Geräucherte Forellenfilets ohne Haut in eine Auflaufform legen. Fleischbrühe mit Creme Fraiche vermengen und über die Forellenfilets gießen. Zwiebeln und Bauchfleisch über die Filets verteilen. Backofen vorheizen und die Forellenfilets in der Auflaufform ca. 10 Minuten bei 180°C überbacken.

Zu den Forellenfilets reicht man Reis, Nudeln oder Salzkartoffeln mit Salat.

Tipp: Anstatt der Forellenfilets kann man auch Lachsforellen- oder Saiblingsfilets nehmen !!!

Rezept

Forelle



Geräuchertes Forellenfilet nach Art des Hauses

Für 4 Personen:

- Zutaten:
- 8 geräucherte Forellenfilet
 - 1/2 EL Butter
 - 1 mittlere Zwiebel
 - 1/8 l Fleischbrühe
 - 200 g Creme Fraiche
 - 100 g geräuchertes Bauchfleisch

Zubereitung:

Die Zwiebeln kleingeschnitten in der Butter glasig andünsten, geräuchertes Bauchfleisch kurz mit anbraten. Geräucherte Forellenfilets ohne Haut in eine Auflaufform legen. Fleischbrühe mit Creme Fraiche vermengen und über die Forellenfilets gießen. Zwiebeln und Bauchfleisch über die Filets verteilen. Backofen vorheizen und die Forellenfilets in der Auflaufform ca. 10 Minuten bei 180°C überbacken.

Zu den Forellenfilets reicht man Reis, Nudeln oder Salzkartoffeln mit Salat.

Tipp: Anstatt der Forellenfilets kann man auch Lachsforellen- oder Saiblingsfilets nehmen !!!