

Steckerlfisch Makrele gegrillt



Ein lauer Sommerabend und wenn es dann noch einen Steckerlfisch mit schönen röschen Brezen gibt, dazu eine Radler-Maß – dann ist das Leben perfekt.

Zutaten:	Zubereitung:
3-4 Makrelen	waschen. Mit
Salz und Pfeffer	innen und außen würzen.
1 Bio-Zitrone	waschen, in dünne Scheiben schneiden und in den Fisch legen
Petersilie	jeweils ein Bündel im Fischbauch verteilen. Die Fische in ein Grillgitter für Fisch spannen. Auf dem Holzkohlegrill die Kohlen gut durchglühen lassen. Den Fisch

	ca. 20 Min von beiden Seiten goldgelb grillen. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.
--	--

Dazu schmecken **frisch aufgebackene Brezen**.

Dazu die Tiefkühlbrezen 20 Min auf einem Blech auftauen lassen, mit etwas groben Salz bestreuen und 20 Minuten bei 180 Grad Umluft schön braun backen.

Tipp: Übrigens kann man auch die rösche Haut vom Fisch essen, sie schmeckt köstlich.