

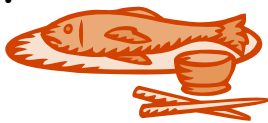
Tipp für geräucherte Forellen



Am Sommerfest einfach nicht genug bekommen von unseren frisch geräucherten Forellen und noch welche mit nach Hause genommen ?

Wenn man sie vakuumiert, halten die Forellen mindestens 10 Tage im Kühlschrank. Man kann sie kalt zum Vesper essen, die Fische lassen sich aber auch prima erwärmen.

Einfach die vakuumverpackten Forellen in warmes Wasser (Ca. 45 °C) legen und etwa 5 Minuten darin liegen lassen. Dann die Folie an drei Seiten aufschneiden und den Fisch auf die flache Hand legen, um die Haut vorsichtig abziehen zu können.



Natürlich kann man sie auch unverpackt kurz in die Mikrowelle legen, um sie zu erwärmen.

Die Forelle auf einen flachen Teller legen und mit Sahnemeerrettich und Baguette oder Toast genießen. Und dabei natürlich ans nächste Sommerfest der Fliegenfischer denken !!!



Guten Appetit wünscht der FliegenfischerClub Rottweil !

