

Angebotset Steckerlfisch

Steckerlfisch – Bayerischer Fischgenuss vom Grill

Zutaten (für 4 Portionen):

- 4 frische Forellen (ausgenommen, je ca. 300–400 g)
- 4 Holzspieße (mind. 60 cm lang)
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 Zitrone (in Spalten)
- Frische Petersilie (optional zum Garnieren)

Zubereitung:

1. **Fisch vorbereiten:**

Forellen innen und außen gründlich abspülen, trocken tupfen und die Haut leicht einschneiden, damit die Marinade besser einzieht.

2. **Marinade anrühren:**

Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und gehackten Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Fische innen und außen großzügig einreiben.

3. **Aufspießen:**

Jeden Fisch der Länge nach auf einen Spieß stecken, sodass er stabil fixiert ist.

4. **Grillen:**

Über mittlerer Holzkohleglut (oder Gasgrill) ca. **20–25 Minuten** grillen, dabei den Spieß regelmäßig drehen, bis die Haut knusprig und das Fleisch innen saftig ist.

5. **Servieren:**

Mit Zitronenspalten und frischer Petersilie garnieren.

Serviovorschlag:

Steckerlfisch schmeckt am besten mit frischem Bauernbrot, Radi (Rettichsalat) oder einem herzhaften Kartoffelsalat. Ein kühles Weißbier passt perfekt dazu.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert in kcal	180 kcal
Fett	11,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,75 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	19,2 g
Salz	0,08 g
Natrium	0,95 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel