

## **Forellen in Weinmarinade (4 Portionen)**

### *Zutaten:*

4 ausgenommene Forellen von ca. je 300 g.

### *Für die Marinade:*

2 mittelgroße Zwiebeln, 100 g Karotten, 3/4 l trockener Weißwein, 1/8 l guter Weinessig, 1/2 Teelöffel Salz, 2 Nelken, 3 Lorbeerblätter, 2 frische Thymianzweige, 2 Muskatblüten, einige Estragonblättchen, 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner, 1 Zitrone (Schale unbehandelt).

*Zubereitungszeit:* 40 - 50 Minuten

*Marinierzeit:* über Nacht

### *Zubereitung:*

Die Forellen außen und innen gut abwaschen und trockentupfen. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Den Wein mit dem Essig in einer großen Kasserolle zum Kochen bringen. Die Zwiebel- und Karottenscheiben hineingeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Dann Salzen und die Gewürze (Nelken, Lorbeerblätter, Thymianzweige, Muskatblüten, Estragonblätter und Pfefferkörner) unzerkleinert hineingeben. Alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Zitrone unter heißem Wasser kräftig abbürsten, in dünne Scheiben schneiden und in Marinade geben.

Die Forellen in eine große feuerfeste Form legen, auf den Herd stellen und sofort mit der heißen Marinade übergießen.

Die Fische bei ganz schwacher Hitze zugedeckt 10-12 Minuten mehr ziehen als kochen lassen. Vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen.

Am besten schmecken die marinierten Forellen, wenn man sie noch über Nacht im Kühlschrank durchziehen läßt und dann mit Pellkartoffeln oder frischem Brot und Butter serviert.