

GERÄUCHERTE FORELLEN *im Buchenrauch*

// JONNY'S BBQ

- 1 Die **Forellen** waschen und mit Pfeffer, Salz, Zucker würzen. Die Bio Zitronen auspressen und die Forellen mit dem Zitronensaft einreiben.
Die frischen Kräuter in die Forelle geben!
- 2 Die **Wood Smoking Chips Buche** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen.
- 3 Den Grill auf 120 Grad einheizen und die gewässerten Wood Smoking Chips auf die glühenden Kohlen geben!
- 4 Für ca. **20 Minuten stark räuchern**, vom Rost herunternehmen und z.B. mit Kartoffeln genießen!

Viel Spaß beim Räuchern und guten Appetitt wünschen Grillgold und Jonny's BBQ!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Buche
- 2 - 4 Forellen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 - 2 Bio Zitronen
- frische Kräuter
- optional ein Sack Kartoffeln

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL UND GASGRILL MIT DECKEL**

