

FORELLEN IM RÜEBLI – WEISSWEINSUD

(Für 4 Personen als Hauptspeise)

4		Forellen
Salz		
Pfeffer		
2	EL	Olivenöl
1-2	Stk.	Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2	Stk.	Rüebli, fein gewürfelt
2	EL	Kräuter (Rosmarin, Oregano, Peterli, Kerbel)
5	dl	Weisswein
2	EL	Noilly Prat

Die gewaschenen Forellen trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen flachen Pfanne das Olivenöl warm werden lassen, die Forellen auf beiden Seiten kurz anbraten, den Knoblauch, die Rüebliwürfel und die Kräuter kurz mitbraten.

Mit Wein und Noilly Prat ablöschen, 15-20 Minuten bei starker Hitze weiter kochen, nicht zudecken, einmal wenden. Die Forellen auf den Tellern anrichten, den Sud wenig einkochen lassen und abgeseiht zu den Forellen servieren.