



Stüssi's Grill-Coaching



Chorizo Wolfsbarsch

Zutaten für 4 Personen

Wolfsbarsch
Chorizo
Knoblauch
Olivenöl
Zitrone

Zubereitung

- 1 Chorizo und fein würfeln
- 2 Knoblauch grob würfeln
- 3 Beides anbraten in heisser Pfanne
- 4 Bisschen Olivenöl dazugeben
- 5 Vorrichtung für Wolfsbarsch bauen, aus Alufolie
- 6 Fisch mit Chorizo füllen
- 7 Saft aus Öl und Knoblauch über Fisch träufeln, als Marinade, beidseitig
- 8 Mit dem Fisch auf den Grillrost, bei indirekter Hitze
- 9 Deckel schliessen
- 10 Nach 15 Min, an Afterflosse prüfen, ob Fisch gar ist
- 11 Anrichten

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

