

# Fisch Rezepte

## Forelle nach Schweizer Fischer Art

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Art, Fischer, Gerichte

---

4 Forellen, topffertig  
125 g Butter  
Zitrone

1 Prise/n Salz  
200 ml Weißwein  
1 Teel. Kräuter, gehackt

---

Gewaschene Forellen mit Zitrone beträufeln, salzen und in gebuttertes, flammfestes Geschirr legen.

Mit Weißwein begießen.

Mit Folie bedecken und in der Röhre bei 225° C garen.

Inzwischen schaumig gerührte Butter mit Kräutern vermischen und kurz vor Fertigwerden zum Fisch geben.