

Forelle mit Honigfüllung	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 40 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
4 Forellen 1 Zwiebel 3 bis 4 Teelöffel Senf 2 bis 3 Teelöffel Honig 150 gr gewürfelter Speck Salz Öl Dill	<p>Die Forellen ausnehmen, waschen, trocken tupfen und leicht salzen.</p> <p>Die Zwiebel abziehen und fein hacken.</p> <p>2 bis 3 Teelöffel Öl mit dem fein gehackten Dill mischen.</p> <p>Den Speck mit dem Senf, der gehackten Zwiebel und dem Honig mischen. Sollte die Mischung zu süß schmecken noch etwas Senf hinzu fügen.</p> <p>Die Forellen mit der Masse füllen und von außen mit dem Dillöl einstreichen.</p> <p>In Alufolie einschlagen und am besten auf dem Holzkohlegrill garen. Alternativ im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen zubereiten.</p>