

## Steckerlfisch

Die ganzen Fische schuppen, am Bauch aufschneiden und ausnehmen und säubern (die ersten Handgriffe sollte Ihnen der Fischhändler Ihres Vertrauens abnehmen), Kopf, Schwanz und alle Flossen bleiben dran.

Zitrone gut auspressen, Fische von innen mit Zitronensaft beträufeln, innen und außen gut salzen und pfeffern. Fische ca. 15 min ruhen lassen. Dann auf einen frisch geschnittenen und spitz geschnitzten (Haselnuss-) Stecken aufspießen und mit etwas Mehl bestäuben.

Stecken neben die Glut eines zünftigen Lagerfeuers oder einen Grill in den Boden rammen, so dass die Fische schräg über der Glut stehen. Fische mehrfach wenden.

Fertig ist der Steckerlfisch, wenn er auf allen Seiten schön kross ist.

Vorsichtige Menschen befestigen den Fisch noch mit etwas Draht.

Dazu passt gut ein Kartoffelsalat mit Kräutervinaigrette (also nicht mit Mayonnaise) angemacht, Laugenbrezeln und Bier.

Weinliebhaber können einen schönen Riesling dazu trinken, aber es gibt Situationen, da ist ein Bier wirklich angebrachter.

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Fisch(e) (Weissfische), Heringe oder Makrelen

½ Zitrone(n), den Saft

Salz

Pfeffer, weiß, gemahlen

Mehl, zum Bestäuben

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /