



## Deutsche See Grillrezept Zitronen-Kräuter-Füllung

### Zutaten für 4 Personen:

3 Zitronen  
1 Bund Thymian  
4 Rosmarinzwige  
1 rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung (ca. 15 Minuten):

1. Die Zitronen heiß waschen und mit Schale würfeln. Thymian und Rosmarinnadeln grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fische damit füllen und am besten in einer Fischzange garen, damit die Füllung nicht herausfällt.

*Tip:* Die Füllung nach dem Grillen entfernen, in ein Sieb geben und über dem Fisch auspressen.

Quelle: Deutsche See Fischmanufaktur

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks zum Grillen finden Sie im Internet unter [www.deutschesee.de/grillen](http://www.deutschesee.de/grillen).

### Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

**a+o**

Wolfgang Robben  
Telefon: 040 / 43 29 44 19  
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutschesee.de