

# Forellen Feinschmeckerart

4-Personen

---

## Zutaten:

- 4 - Küchenfertige Forellen, mittelgross
- 4 - dl Sauerrahm
- 8 - Scheiben Schinkenspeck
- 200 - gr Butter
- 4 - dl Weisswein
- etwas - verschiedene Kräuter (Salatkräuter)
- etwas - Petersilie
- etwas - Streuwürze
- etwas - Zitronenpfeffer
  
- etwas - Butter für die Bratform

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200-Grad vorheizen.

Die Butter mit den Kräutern und Gewürzen zu Kräuterbutter verarbeiten. Diesen dann in die ganzen, geputzten und gespülten Forellenbäuche einfüllen und nach Lust mit Schinkenspeck umwickeln. Die Forellen in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form legen, mit dem Weisswein übergiessen und 30-Minuten bei Mittlerer Hitze (200-Grad) im Ofen garen.

Dann wird der Sud langsam abgelassen und mit Sauerrahm verquirlt. Diese Sauce wieder über die Forellen geben und nochmals im Backofen 10-Minuten ziehen lassen.

## Empfohlene Beilage:

Salzkartoffeln oder Trockenreis  
Grüner Salat

Sehr einfach und super Fein!