

# FISCH SÜß-SAUER

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 300-400 g  | Lachs o. Salzwasserfisch  |
| 2 EL       | brauner Zucker            |
| 1 TL       | Knoblauch                 |
| 1 TL       | chinesisches Gewürzpulver |
| 1 TL       | Chilisoße                 |
| 2 TL       | Sesamöl                   |
| 3 EL       | Rübenkraut (Sirup)        |
| ½          | Zitrone                   |
| Prise Salz |                           |



## ZUBEREITUNG

Den Fisch mit Zitrone und Salz würzen und ca. 1 Std. ziehen lassen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer Marinade vermengen. Das Zedernholz gut wässern und den Fisch darauf legen (falls er Haut hat, mit der Hautseite nach unten). Den Grill auf Stufe 3 vorheizen. Nach dem vorheizen kann das Zedernholz mit dem Fisch auf den Grill gelegt werden und mit Marinade eingepinselt werden. Nach 8 Min. das zweite Mal mit der Marinade bestreichen und nach weiteren 8 Min. den Rest der Marinade auf den Fisch pinseln. Die Garzeit beträgt ca. 20-25 Minuten.

## SERVIERVORSCHLAG

Fisch z.B. mit Reis servieren

Easy Flip – Indirekt, Direkt  
Deckel – Geschlossen

### VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei  
geschlossenem Deckel