

Makrele gegrillt	
Rezept für	8 Personen
Zeitaufwand	20 Minuten Zubereitung und 2 Tage marinieren
Zutaten	Und so wird's gemacht
8 Makrelen a 250 g 2 Bund Dill Öl für den Grillrost für die Pökelmischung 80 g Salz 30 g Zucker je 1 TL getrockneter Thymian Rosmarin und Oregano 2 TL Pfeffer und Pigment 1 TL Wacholderbeeren	<p>Die Makrelen ausnehmen, waschen und seitlich schräg vier- bis fünfmal einschneiden.</p> <p>Alle Zutaten für die Pökelmischung in den Mixer geben und zerkleinern.</p> <p>Die Makrelen damit einreiben, abwechselnd mit den gewaschenen Dillzweigen in ein passenden Gefäß schichten und verschließen. Jetzt mindestens 24 Stunden, besser aber 2 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.</p> <p>Zum Grillen in die Makrelen aus dem Gefäß nehmen und abtropfen lassen.</p> <p>Den Grillrost gut einölen und die Makrelen mit den Gewürzen bei nicht zu großer Hitze langsam grillen. Regelmäßiges wenden sichert ein super Ergebnis.</p>