

# Eingeschenkt - Kamp, Krems, Traisental

---

## REZEPT

### Forelle in Weißwein

Wein: Grüner Veltliner

### Zutaten

- 2 Forellen a 350 g
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 200 g Wurzelgemüse, (Lauch, Sellerie, Karotten)
- 2 EL Öl,
- ¼ l trockener Weißwein
- ¼ l Schlagobers
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Erbsen
- 1 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Die küchenfertigen Forellen kurz auswaschen und würzen. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse in heißem Öl kurz anrösten, mit Wein ablöschen und die Forellen darauflegen. Im geschlossenen Topf 12 bis 15 Minuten garen, die Fische herausnehmen und warm stellen. Obers unter Weißweinsauce rühren, 2 bis 3 Minuten kochen lassen, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die Erbsen und die Petersilie zugeben und weitere 3 bis 4 Minuten erhitzen. Forellen darauf anrichten und nötigenfalls noch einmal erwärmen und nachwürzen.



*Beispielfoto (Quelle:  
ORF/Interspot Film)*