

AB: Gesund und lecker: die Bachforelle

M 5, 6



Bachforellen aus der Wutach im Ofen gegart

Fische sind nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund! Wenn du also die Möglichkeit hast, dann schlage deiner Familie doch mal als nächstes Festtagsessen Forellen vor!

In diesem Video findest du eine sehr leichte Zubereitungsart. Bitte aber beim Ausnehmen der Fische unbedingt einen Erwachsenen um Hilfe - mit einem scharfen Messer hat man sich nämlich schnell geschnitten!

Zubereitung von Bachforellen

In diesem Video verarbeite ich die Bachforellen aus dem letzten Video. Ich zeige euch auf welche Art ich die Fische zubereite und gebe ein paar Tipps.

Link: <https://youtu.be/PSjTsygWeU>



Kaufen kannst du Forellen in fast jedem Supermarkt. Am besten ist es natürlich, wenn du die Fische direkt in einer Forellenzucht holst. Da hast du in unserer Region eine große Auswahl:

1. Forellenzucht Tress in Lauchringen
2. Forellenzucht Peter Kaiser in Weilheim (<https://forellen-flunischbach.de/kontakt/>)
3. Forellenzucht Westermaier in Eggingen (<http://www.forellen-wm.de>)

Und willst du selbst einmal eine Forelle fangen, dann wende dich entweder an den örtlichen Fischereiverein (z.B. www.asv-wutoeschingen.de) oder besuche einen Angelteich:

1. Angelteiche Probst in Ühlingen (<https://www.angelteiche-probst.de>)

