

# musik liturgie

Adventskalender 2024

Freitag, 13. Dezember

Zu Franz Schuberts «Die Forelle»

**Betty Bossi**



## Forellen-Knäcker

 einfache Zubereitung

 Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Stück: 116 kcal, F 6 g, Kh 8 g, E 7 g

### Zutaten

für 4 Personen

250 g geräucherte **Forellenfilets**, zerzupft

100 g **Crème fraîche**

1 EL **Dill**, fein geschnitten

wenig **Pfeffer**

4 EL **Preiselbeeren** aus dem Glas

6 Scheiben **Knäckebrötchen** (z. B. Fine Food,  
ca. 150 g), halbiert

wenig **Dill**

### Und so wirds gemacht:

1. Forelle, Crème fraîche und Dill mit einer Gabel mischen, würzen.
2. Die Hälfte der Preiselbeeren auf den Broten verteilen, Masse daraufgeben, mit den restlichen Preiselbeeren und dem Dill garnieren.

Ergibt: 12 Stück

: Forellenmasse ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Forellen-Knäcker ca. 1 Std. vor dem Servieren zubereiten.