

Lachsbeize zum selber einlegen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 9-10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '9-10', 'yield' : " } });
```

Möchten Sie einmal ihren Fisch selber einlegen, nichts einfacher als das

Zutaten

- Mengen für 1 kg Fisch:
- 40 g Zucker
- 30 g Speisesalz
- 10 g Pökelsalz
- 90 g gutes Olivenöl
- 20 g Blattpetersilie, grob gehackt
- 15 g Basilikum, grob gehackt
- 20 g Dill, grob gehackt
- 10 g frischer Koriander
- 1 TL gehackter Thymian, grob gehackt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 g Wacholderbeeren, gestoßen
- 2 g gestoßene Pfefferkörner, gestoßen
- 2 g Senfkörner, gestoßen
- Saft von 1 Limone
- Abrieb 1/2 Limone

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander mischen und das gewaschene, trocken getupfte Lachsfilet rundherum gut einreiben.

Schritt2

In eine Plastiktüte geben und ca. 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt3

Danach oberhalb der Haut dünn aufschneiden, servieren

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsbeize-zum-selber-einlegen/>