



# 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/>