

Lachsbeize

Für 1,5 kg Fischfilet

100	g	Salz
60	g	Zucker
5	St.	gestoßener weißer Pfeffer
3	St	Wachholderbeeren zerdrückt
		Petersilie, Dill grob gehackt

Zubereitung

Das Salz mit dem Zucker, Pfefferkörnern, Wachholderbeeren und den Kräutern mischen. Die Mischung gleichmäßig auf das Fischfilet verteilen und 24 Stunden im Kühlhaus in der Beize ziehen lassen. Danach aus der Beize nehmen und mit gehacktem Dill bestreuen.