Diener

Die Küche

Lachsbeize von Walter Prettenthaler Burgrestaurant Obervoitsberg

https://www.diener.cc/rezepte/lachsbeize-von-walter-prettenthaler-burgrestaurant-obervoitsberg/

Zutaten

- 1l Wasser
- ½l Weisswein
- Petersilie
- Dill
- Karotten
- Sellerie
- Zwiebel
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner

Zu einem Drittel einreduzieren.

Abseihen und in den warmen Fond geben,

- 50 g Salz
- 30 g Aromat
- etwas Paprikapulver

hinzugeben.

zum Beizen

- 50g Petersilie
- 50 g Zwiebel
- 20 g Dill
- Wacholderbeere
- Pfefferkörner
- Thymian

Zubereitung

Alles fein hacken, über den Fisch verteilen und mit dem kaltem Fond übergießen und ca. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc