



Hahne Räucherzweig

Räucherbedarf & Gewürze für Fisch und Fleisch

Rezeptur Gravdlachs mit unseren Gravdlachs Reifer

Legen Sie das Lachsfilet oder Forellenfilet mit der Hautseite nach unten in eine Schale oder ein Gefäß.

- Verteilen Sie unsere fertige Gravdlachs Gewürzmischung gleichmäßig auf dem Fisch.
- Legen Sie ein passendes Brett, das in Frischhaltefolie eingewickelt ist, auf das Filet und beschweren Sie es mit einem Gegenstand.
- Stellen Sie die Schale mit dem Fisch in den Kühlschrank und lassen Sie ihn 3 Tage lang reifen. Verwenden Sie ein Sieb in der Schale, um das Gewebewasser ablaufen zu lassen.
- Nach Ablauf der Zeit nehmen Sie das Filet aus dem Kühlschrank und streifen Sie vorsichtig die Gewürzmischung von der Lachsseite oder dem Forellenfilet ab.
- Bestreuen Sie das Filet nach Bedarf mit Dillspitzen und lassen Sie es trocknen.
- Fertig ist der leckere Gravdlachs!
- Der fertige Gravdlachs kann im Kühlschrank für 8-10 Tage aufbewahrt werden.

