



# Hahne Räucherzweig

Räucherbedarf & Gewürze für Fisch und Fleisch

## Rezeptur Seelachsschnitzel mit unser Seelachs Reifer

1. Schneiden Sie das Seelachsfilet ( oder auch andere Fischarten möglich) in dünne Scheiben. Stellen Sie eine Lake aus den Zutaten ( Wasser, Salz und unserem Seelachsschnitzel-Gewürz) her.
2. Nachdem Sie dieses gut umgerührt haben, fügen Sie die klein, und dünn geschnittenen Filetstückchen hinzu. Stellen Sie die Seelachsschnitzel nun in den Kühlschrank und lassen Sie dort 72 Stunden ziehen. Um eine optimale Reifung zu erzielen, sollten Sie die Rohware 2 mal am Tag umrühren.
3. Nach Ablauf der Reifung die Seelachsschnitzel über ein Haushaltssieb abgießen und mit der Hand gut auspressen.
4. Anschließend geben Sie die fertigen Seelachsschnitzel in eine verschließbare Dose und übergießen diese mit etwas Speiseöl. Die Seelachsschnitzel können sofort gegessen werden.

**Oder Sie können mit etwas Remoulade oder Mayonnaise aus den Seelachsschnitzeln einen leckeren Brotaufstrich zaubern.**

**Sehr gut geeignet sind Seelachs (Köhler) und Dorsch.**

Die Haltbarkeit der fertigen Seelachsschnitzel beträgt gekühlt bei mind. 7°C ca. 20 Tage.

