

Gravad Lachs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr frischer Lachs, 1 Esslöffel grobes Salz, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Bund Dill.

Die Zubereitung:

Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken, mit Salz und Zucker vermengen und über den ganz frischen Lachs geben. Diesen in einer sehr dicht verschlossenen Plastiktüte (oder z.B. einem Gefrierbeutel) im Kühlschrank 1-2 Tage marinieren, dabei ruhig mit sauberen Ziegelsteinen beschweren und alle 8-12 Stunden umdrehen. Dazu passt hervorragend eine SenfDillSauce.