

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

## Lachs marinieren zum Räuchern

---

### Zutaten – pro kg Lachs:

80g Meersalz  
40g Rohrzucker  
2 Lorbeerblätter  
3 Wachholderbeeren  
Zesten von 2 Orangen  
Zesten von 2 Zitronen  
1/2 TL Koriander (~1g pro KG)  
1 Bund frischer Dill  
2 EL schwarzen Pfeffer (~ 1g pro KG)  
Rum oder Obstler

### Zubereitung:

Nach Möglichkeit Salz und Zucker, Lorbeer, Wacholder und Zesten sehr fein mahlen, am besten in einem geeigneten Mixer.

Dill sehr fein hacken und zu den gemahlene Gewürzen geben. Den Lachs mit dieser Masse gleichmäßig bedecken. Falls möglich, den Lachs vakuumieren.

Dauer der Marinade mindestens 48 Stunden. Anschließend den Lachs sorgfältig abwaschen und trocken tupfen. Mit dem Alkohol bepinseln und noch einmal einen Tag trocknen lassen. Anschließend kommt der Lachs in den Räucherofen bei einer Temperatur zwischen 20 und max. 30 Grad. Es empfiehlt sich, den Lachs über Nacht zu räuchern.

Soll der Lachs nur mariniert verzehrt werden, bitte noch zwei bis vier Tage länger in der Marinade lassen.

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



**Kochen, Klönen und genießen**

Hauptgericht:

# Rezepte der

## Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



**Kochen, Klönen und genießen**

Dessert: