



## LACHS BRINE

*Pro Liter Flüssigkeit:*

- 80g Salz
- 60g Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senfkörner
- ½ TL Pfeffer
- 2 Wacholderbeeren

*Der Fisch muss komplett bedeckt sein.*

Lachse wird 6-8 Stunden in die Lösung eingelegt und dann indirekt auf dem Grill ca 50 Minuten gebraten.

### Broccoli-Nuss-Salat für 6 Personen

1kg roher Broccoli roh, in kleine Röschen teilen,  
den Strunk schälen und auch würfeln

1 Zwiebel, würfeln

100 Gr. getrocknete Cranberrys dazu

1 Päckchen Honig-Salz-Nussmischung

(hier die Packung von Netto, gibt es auch bei  
ALDI und Lidl) ---alles mischen

### Marinade

250Gr. Miracel Wip oder Schmand oder mischen

4 Eßl. Öl, 2 Eßl. Balsamico hell

Salz, Pfeffer, Curry

Alles mischen und mindestens 5 Stunden ziehen lassen

Guten Appetit

