



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

