

FORELLENFILETS MATJES ART

Zutaten:

1 kg Forellenfilets
110 gr. Salz
60 gr. Reifungsmittel
1 Prise Zucker
1 große Zwiebel
5 Lorbeerblätter
10 Pimentkörner
Speiseöl

Zubereitung:

1 kg Forellenfilets, 1 l Wasser, 110 gr. Salz, 60 gr. Reifungsmittel, eine Prise Zucker mindestens 80 Std. in den Kühlschrank stellen.

Lake abschütten, Filets abtropfen lassen, in ein Gefäß geben, dazu mindestens 1 große Zwiebel in Scheiben, 5 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, alles mit neutralem Speiseöl bedecken, mindestens 24 Std. ziehen lassen, evtl. nachsalzen.

Hält ca. 14 Tage, dann verliert es an Geschmack.

Guten Appetit!

Adresse Reifer:

Gewürzmühle Nesse GmbH
Im Tweyad 1
27612 Loxstedt-Nesse
Art.-Nr. 63001 Reifer