

# Rezepte von Josef Rohrmeier sen. zur Fischzubereitung

## Karpfen als „geräucherter Lachs“

Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Karpfen vom Kopf und Flossen befreien. Anschließend die Fische filetieren und abtrocknen.

Zutaten für 1 KG Karpfen:

<sup>Ess</sup>  
3 Teelöffel Zucker  
4 <sup>Ess</sup> Teelöffel Salz  
2 Teelöffel weißen Pfeffer  
5 <sup>Ess</sup> Teelöffel Dill

Wichtig: Die Karpfen werden bzw. sind nur auf der Innenseite zu würzen!

Fische 48 Stunden im Kühlschrank „ziehen lassen“. Nach dieser Zeit leicht abwaschen und abtrocknen und bei 25 Grad Celsius räuchern! Auch ohne räuchern mundet der „Lachs“! Beim Zubereiten eines Lachsbrottes, den „Lachs“ dünn schneiden und die Kleingräten entfernen.

Guten Appetit