

## **Lachs beizen**

350 gr. braunen Zucker

350 gr. Salz

1 Bund Dill mit Stängeln zerkleinert

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Den Boden eines Behälters (am besten GN) mit einem Teil der Mischung bedecken, dann den Lachs darauf platzieren und den Rest der Mischung auf den Lachs geben.

Alles gut andrücken und für 24 Stunden kühl stellen.