# Marinierter Lachs

**Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte**

## Zutaten (8-10 Personen)

» 600g Lachsfilet(s)
» 8 Kartoffel(n)
» 1 rote Zwiebel(n)
» 4 Lauchzwiebel(n)
» 1 Schalotte(n)
» 20g Petersilie
» 1/2 TL weißer Pfeffer
» 6 Nelken
» 5 Lorbeerblatt/ -blätter
» 190ml Weißwein-Essig
» 340g Zucker
» 600ml Wasser
» Salz

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und 15min in Salzwasser kochen, in Scheiben schneiden. Gewürfelten Lachs, gekochte Kartoffeln, rote gehackte Zwiebel, in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln, gehackte Schalotte, gehackte Petersilie, weißer Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter in eine Schüssel geben.

2. Für die Marinade Wasser und Essig mit dem Zucker aufkochen, mit Salz abschmecken und anschließend die Marinade in die Schüssel gießen. Umrühren und heiß oder kalt servieren.

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2254

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke