



LACHSTRANCHE AUF HEISSEM STEIN


Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

ZUTATEN

4 Stück Lachstranchen à ca. 200 g
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle
Frische Kräuter
4 Blatt Backtrennpapier
4 Blatt Alufolie

ZUBEREITUNG

1. Lachstranche mit den frischen Kräutern, Pfeffer und Salz würzen
2. In Backtrennpapier einwickeln
3. In Alufolie einpacken
4. Beidseitig auf dem heissen Stein ca. 10 Min. grillieren
5. Aus der Folie nehmen
6. «E guete»