**Grundrezept für die Lake, (Beize, Sur):**

**Pro Kilo Fisch** (ausgenommen u. geputzt) benötigt man mindestens **1Liter Wasser**, besser 2Liter Wasser.

**Pro Liter Wasser** kommen **55 – 85 Gramm Salz** hinzu. Je nach Geschmack, ausprobieren!

Ich persönlich verwende 60 Gramm Salz auf einen Liter Wasser.

Als Gewürz, z.B. bei Forellen kann man einige zerdrückte Wacholderbeeren pro Liter zugeben, muss aber nicht sein.

Drei Beispiele für **15 Forellen**/400Gramm (ausgenommen/gewaschen), Gesamtgewicht **ca. 6kg**, **10Liter Wasser**:

(zum besseren Rechnen habe ich die Beispiele NUR mit 10 Litern Wasser gerechnet.)

**1**. **Lake 8,5%** 850 Gramm Salz

Beizzeit ca. 8 Stunden

*Ergebnis*: relativ gleichmäßige Durchsalzung, kräftig, würzig. Maximale Beizzeit nicht mehr als 10Stunden.

**2.** **Lake 6,0%** 600 Gramm Salz

Beizzeit ca. 12-?? Stunden

*Ergebnis*: gleichmäßige Durchsalzung, leicht gesalzen. **Für gefrorene Fische zu empfehlen, ebventuell nur 55 Gramm verwenden**! Eine längere Beizzeit als 12 Stunden wirkt sich kaum aus.

**3. Lake 26,0%** Gesättigte Lösung**.** Soviel Salz wie sich auflösen lässt = 2600Gramm/Liter

Beizzeit ca. 0,5 bis 1 Stunde

*Ergebnis*: ungleichmäßige Durchsalzung. Harte Methode. Bauchlappen versalzen und trocken, Rückenfleisch eher fade. **Nicht zu empfehlen.**

**Trockensalzung** Der Fisch wird trocken eingesalzen und für etwa eine Stunde ruhen lassen.

*Ergebnis:* ähnlich der Nasssalzung mit gesättigter Lösung. Ungleichmäßig. Sollte man nur wenn es nicht anders geht verwenden, oder zum kalträuchern. Aber dort ist dann noch einen Spezialbehandlung nötig.

Für das Beizen ist Sauberkeit oberstes Gebot. Die Lake darf nur ein einziges Mal verwendet werden.

Durch das einlegen der Fische in die Salzlake löst sich der Hautschleim. Durch das Osmose-Gesetz, diffundiert Körperwasser in die Lake und umgekehrt. Die Lake wird dadurch richtig zähflüssig. (Dies ist auch der Grund warum mehr Wasser besser ist als weniger.)

Das Räuchergut muß nach dem Beizen gründlich, mit klarem, kalten Wasser abgespült werden.

(es sollten keine Schleimreste mehr anhaften. Das gibt unschöne Flecken).

Dabei ist aber zu beachten das so wenig wie möglich mit den Fischen hantiert wird, insbesondere wenn es aufgetaute Ware ist.