

Eingelegte Heringe

Zutaten:

Für ein Einmachglas ca. 6 filetierte Heringe
ca. 4 EL Senfkörner
1 EL Wacholderbeeren
2 bis 3 Nelken
2 große Zwiebeln
1 Wurzel
1 EL Pimentkörner
1 EL Pfefferkörner
ein paar Lorbeerblätter
350 ml Essig
200 ml Wasser
Zucker
Salz

Zubereitung:

Den Fisch waschen und trocken tupfen, die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, die Wurzel längs vierteln und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, alles abwechselnd im Glas schichten. Dabei drauf achten das ausreichend Platz für die Flüssigkeit bleibt.

Alle anderen Zutaten einem Topf zusammengeben und abschmecken, die Menge vom Essig und Zucker kann variieren. Es muss sauer genug und ausreichend süß vom Zucker sein. Das ist wichtig für den richtigen Sud.

Das ganze aufkochen (ca. 10 Minuten) und abkühlen lassen.

Den erkalteten Sud in das Einmachglas geben, zum Deckel 2 cm Platz lassen und verschließen. Kühl lagern.

Nach frühestens 3 Tagen ist der Fisch fertig zum Verzehr. Dies erkennt man daran das das Fischfleisch weiss und fest geworden ist.





