

Marinierte Rotaugen	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca 30 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
4-5 Rotaugen	Rotaugen schuppen, ausnehmen, gründlich waschen und trocken tupfen.
Salz	Innen und außen mit Salz einreiben und in Mehl wenden.
Mehl	
Fett zum Braten	In heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.
Für die Marinade: 2 Zwiebeln	Zwiebeln in Ringe schneiden.
1 EL Senfkörner	Rotaugen in eine Schüssel legen.
8 Pfefferkörner	
1 Lorbeerblatt	Zwiebelringe, Senf- und Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Zucker mit Essig und Wasser aufkochen lassen, abkühlen und über die Rotaugen gießen. Etwa 4-5 Tage ziehen lassen.
1/4 ltr. Weinessig	
1/8 ltr. Wasser	Dazu schmecken Bratkartoffeln und ein frischer Salat
1 Prise Zucker	

Seite drucken

Fenster schließen