

Rollmöpse mit Kräutern	
Rezept für	
Zeitaufwand	ca. 30 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
6 Heringe, filetiert (die silberne Haut belassen)	Jedes Heringsfilet mit der Haut nach außen um ein Cornichon wickeln.
12 Cornichons	Mit einem Zahnstocher befestigen und in ein sauberes Glas schichten.
2 Zitronenscheiben	Die Zitronen- und Zwiebelscheiben sowie die Gewürze zwischen den Rollmöpsen verteilen.
1 mittlere Zwiebel, in Scheiben	Essig, Wasser und Salz miteinander vermischen, aufkochen, abkühlen und über die Rollmöpse gießen.
3 Lorbeerblätter	Das Glasgefäß verschließen und etwa 1 Woche kalt stellen.
3 rote Chilischoten	Kühl aufbewahrt halten sich die Rollmöpse bis zu 4 Wochen.
1/2 Tl. Senfkörner	
1/2 Tl. Fenchelsamen	
1/2 Tl. Pfefferkörner	
1/2 Tl. Kümmel	
3 Nelken	
4 1/2 dl Estragonessig	
4 El. Wasser	
15 g Salz	