

Hering mariniert	
Rezept für	2 Personen
Zeitaufwand	ca. 40 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
200 ml Weinessig 6 Pimentkörner 1 EL Pfefferkörner 1 EL Senfkörner 2 Lorbeerblätter 1 Prise Zucker 2 Zwiebeln (z. B. rote) 4 küchenfertige Heringe (à ca. 200 g) Saft von 1/2 Zitrone Salz, Pfeffer 4 EL Mehl zum Wenden 2-3 EL Öl 100 g Dill geschnitten eingelegte Gurkenscheiben aus dem Glas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essig, 1/8 l Wasser, Gewürze und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Heringe waschen und trockentupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und etwas abklopfen. 3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Heringe darin von jeder Seite 5-6 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. 4. Heringe, Zwiebeln und Gurkenscheiben in eine Schüssel schichten. Mit der Marinade begießen und zugedeckt ca. 2-3 Tage ziehen lassen. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder frisches Bauernbrot. Getränk: kühles Bier.

Seite drucken

Fenster schließen