

Hering süß-sauer	
Rezept für	
Zeitaufwand	ca. 40 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
3 kg Frische Heringsfilets, in 3 cm grosse Stücke geschnitten 2 1/2 l Weinessig 1 Thymianzweig 15 g Stangenzimt 15 g Piment 15 g Muskatblüten 15 g Schwarze Pfefferkörner 15 g Nelken 3 große Zwiebeln, in dünne Scheiben 1 Tl. Essigsäure 400 g Zucker	Alle Zutaten, außer den Heringsfilets, miteinander vermischen und 15 Minuten kochen. Danach die Fischstücke hineingeben und etwa 12 Minuten ziehen lassen bis sie den richtigen Festigkeitsgrad erreicht haben. In der Garflüssigkeit abkühlen lassen. Diese Heringe halten sich im Kühlschrank, mit der Garflüssigkeit bedeckt, bis zu einem Monat.