

GlasmeisterHering bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Salzheringe, 50 gr Möhren, 50 gr rote Zwiebeln, 0,5 Teelöffel Senfkörner, 0,5 Teelöffel Pimentkörner, 1,5 Nelken, 0,25 Teelöffel weiße Pfefferkörner, 1 Blatt Lorbeer, 12,5 ml Essigessenz, 10 gr Zucker, 1 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Salzheringe 12-15 Stunden wässern, dabei 3-4 mal das Wasser wechseln (dazu geht auch Mineralwasser, die Heringe werden dann etwas zarter). Die Möhren putzen und in feine Scheiben schneiden, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, beides in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und eine Minute ziehen lassen, abtropfen.

Die Zubereitung:

Knapp einen halber Liter Wasser mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen, in einem anderen Gefäß abkühlen. Die Heringe unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und mit einem spitzen flexiblen Messer von den Gräten lösen. Die restlichen Gräten mit einer Pinzette entfernen und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden.

In ein Glas mit ca. einem Liter Inhalt (am Besten mit passendem Deckel, z.B. ein Einmachglas) abwechselnd Heringsstücke, Möhrenscheiben und Ziebelringe schichten und mit dem kalten Sud begießen, die Zutaten sollten dabei vollständig vom Sud bedeckt werden. Das gut verschlossene Glas (auch mit Frischhaltefolie) an einen kühlen, dunklen Ort stellen und den Heringstopf 4-5 Tage ziehen lassen. Dazu passen junge Kartoffeln oder frisches Roggenbrot mit gesalzener Butter.

Guten Appetit!