

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Eingelegter Hering

- 1 EL Senfsamen
- 1 EL Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1-2 Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 500ml Wasser
- 500ml Brantweinessig
- 1 kg Heringe (Grüne Heringe)



Die Heringe schuppen, säubern und filetieren (die Haut am Filet lassen) oder bereits vom Fischhändler so vorbereitet kaufen.

Für den Sud: Essig und Wasser in einen Topf geben. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit den Gewürzen in den Topf geben. Alles einmal kurz aufkochen lassen und wieder komplett abkühlen lassen.

Die Heringe mit dem Sud in eine Schüssel geben und gut verschließen. Die Heringe sollten dabei komplett mit dem Sud bedeckt sein. Für drei Tage in den Kühlschrank geben.

Die Heringe wie gewohnt weiter verarbeiten und zügig verbrauchen.