

Süß - sauer eingelegte Heringe

Zutaten für 5 Portionen

10 frische Heringe
1 Liter Weißweinessig
1 L Wasser
5 Tassen Zucker
5 Zwiebeln
10 Senfkörner
1 TL Salz

Zubereitung

10 Heringe (vom Fischhändler vorbereitet) über Nacht in einem Gemisch aus Essig und Wasser einlegen.

In einer Schüssel Zucker, Salz und Pimentkörner mischen.
Zwiebeln in Ringe schneiden.

Heringe aus dem Essigwasser nehmen und das Essigwasser weggießen. 5 Heringe in den Heringstopf bzw. eine Schüssel legen. Die Hälfte der Zucker/Salz/Pimentmischung darübergeben. Die Hälfte der Zwiebeln oben drauf. Dann die restlichen 5 Heringe in den Heringstopf und ebenfalls mit Zuckermischung bedecken. Restliche Zwiebeln oben drauf und ca. 1 Tag ziehen lassen.

Dieses Rezept habe ich von der Ostsee mitgebracht und man kann es auch, wenn man es lieber etwas säuerlicher hat, mit weniger Zucker ansetzen.

Der Sud kommt nach einigen Stunden von selber, da die Heringe sich ja über Nacht mit dem Essig-Wasser-Gemisch vollgesaugt haben.