

Rollmops Greifswalder Art

1. Frischen Boddenhering filetieren

Darauf achten, dass die Häute auf der Bauchinnenseite sauber entfernt werden.

2. Filets duschen.

1 Tag in starker Salzlake (Kochsalz ohne Zusätze) kühl gestellt reifen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umrühren.

Danach das Filet in scharfem Essigwasser 2 Tage kühl gestellt ziehen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umrühren (Filet-Sauerlappen).

4. Sauerlappen würzen.

Abtropfen, an der Innenseite mit Senfkörner (Senf) bestreuen, leicht pfeffern. Streifen von Gewürzgurken und eingelegten Mohrrüben vorbereiten.

Die gewürzten Sauerlappen um den Gewürzgurken- und Mohrrübestreifen wickeln.

Das aufgerollte Heringsfilet mit 2 Holzspießen (Zahnstocher) fixieren, in ein geeignetes abdeckbares Gefäß, nicht zu eng ein stapeln und mit Gewürzaufguss gut bedecken.

5. Gewürzaufguss

Ausreichende Menge Wasser abmessen, damit der vorbereitete Hering gut bedeckt werden kann. Unter Verwendung des Gurkenwassers nach Geschmack salzen und gut säuern. Geschmacklich mit Zucker abrunden.

Danach mit Lorbeer, Piment, Senfkörner, Pfefferkörner und Zwiebelringe würzen.

6. Den Hering im Gewürzaufguss 1-2 Tage kühl gestellt durchziehen lassen.