



Schweden-Heringe

für ca. 1kg frische Heringe

- Für den Sud braucht man:
- 2 Tassen Essig (10%er Spritessig)
- 3 Tassen Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 1 Eßl. Salz

- Den Sud aufkochen und abkühlen lassen
- Inzwischen die Heringe filetieren und in fingerdicke Stücken schneiden
- Die Stücke in einem Steintopf oder in einer Glasschüssel aufschichten

Zwischen die einzelnen Schichten kommen:

- 5 kleine Zwiebeln oder Schalotten
- 2 Möhren kleingeschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 1 Eßl. Senfkörner

Anschließend alles mit dem erkalteten Sud übergießen und 2-3 Tage stehen lassen

Dazu ein gut gekühltes Bier reichen...



