

Möti's Heringsrezept

Für ca. 25 große Heringe, vom Vortag, kühl gelangert und ausgenommen, mit Schwanzflosse, benötigt man folgende Zutaten:

1,5 Liter Wasser
500ml Weinessig (5%)
6 Zwiebeln
200gr Zucker
4 EL Senfkörner
4 Lorbeerblätter
2 EL Pfefferkörner
50ml Zitronenkonzentrat
2 TL Salz
2 EL Wachholderbeeren

1. Die Heringe abwaschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und 30 Min. durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig sein, da auch noch Salz in den Sud kommt.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einem Topf 3/4 l Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln, Essig, Zucker, Gewürzkörner, Lorbeerblätter und 1 TL Salz dazugeben und 5 Min. kräftig kochen lassen. Den Sud nochmals pikant säuerlich abschmecken.
3. Die Heringe trockentupfen und im Mehl wenden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Heringe von jeder Seite in 6-8 Min. knusprig goldbraun braten.
4. In eine geeignete Schüssel legen und mit dem warmen Sud begießen. Die Bratheringe abgedeckt 2-3 Tage durchziehen lassen.
5. Dazu passen Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln.

