

Bratkartoffel Rezepte

Eingelegte Bratheringe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eingelegt, Fisch, Hering

| | | |
|---------------------------------|--|-------------------------|
| 8 | Heringe, grüne, evtl. mehr -küchen fertig | 1/2 Liter Weißweinessig |
| | Salz | 4 Essl. Zucker |
| | Pfeffer | 2 Lorbeerblätter |
| | Mehl | 2 Essl. Senfkörner |
| 1/8 Liter Öl | | 10 Pimentkörner |
| 1/2 Liter Gemüsebrühe (Instand) | | 1 Essl. Pfefferkörner |
| | | 4 Zwiebeln |

Heringe innen und außen salzen und pfeffern, in Mehl wenden und im heißen Öl von jeder Seite 4 - 5 Min. auf 2 oder Automatik- Kochstelle 8 - 9 braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Brühe mit Essig, Zucker und Gewürzen auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 aufkochen. Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden und 5 Min. in dem Sud auf 0 ziehen lassen.

Heringe in ein Gefäß legen, mit heißem Sud begießen. Abgedeckt im Kühlschrank 3 Tage durchziehen lassen (sie halten sich bis zu 2 Wochen).

Mit Bratkartoffeln servieren.