

# Bratkartoffel Rezepte

## Eingelegte Heringe

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Eingelegt, Fisch, Salzwasser

---

4	Salzheringe; gut gewässert	2 kleine	Gemüsezwiebeln
	Salz	3	Rote Zwiebeln
	Mehl	1	geh. TL Salz (2)
	Bratfett	2	Lorbeerblätter
250 ml	Apfelessig	1 Bund	Dill
750 ml	Wasser		Pfefferkörner

---

Die geschuppten und ausgenommenen Fische abtrocknen, nach Geschmack salzen. Durch etwas Mehl ziehen und in das siedend heiße Fett geben. Von beiden Seiten je fünf Minuten goldbraun braten.

Die Marinade aus dem Wasser, dem Apfelessig und den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln herstellen. Darunter Salz (2) rühren.

Die abgekühlten Heringe in ein Steingutgefäß geben und mit der Marinade übergießen. Mit Dill, Pfefferkörner und Lorbeerblätter abdecken.

Mindestens 24 Stunden stehen lassen.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.