Pellkartoffeln Rezepte

Brathering Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fisch, Vorspeise, Nord Deutschland, Hamburg, Schleswig Holstein

---

8	Heringe	1	Knoblauchzehe
500 g	Zwiebeln		Salz, Zucker, Lorbeerblätter
1 Liter	Wasser		Pimentkörner, Senfsaat
1/4 Liter	Kräuter-Weißweinessig		und Dill

Küchenfertige, gewaschene Heringe (ohne Schuppen!) würzen, mehlieren und goldbraun braten, dann kalt werden lassen.

Eine Marinade bereiten aus Zwiebelstreifen, Kräuteressig, Salz, Zucker, Lorbeer, Piment, Knoblauch, Senfsaat, Dill und Wasser; aufkochen und abkühlen lassen (sehr wichtig!).

Dann die Heringe mit dem Sud bedecken.

Kühl stellen und die Marinade 2 Tage wirken lassen.

Anrichten: Die eingelegten Heringe aus der Marinade nehmen, auf einen Teller legen und mit Zwiebeln bedecken.

Dazu reicht man Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln mit Speck und Kopfsalatherzen mit Buttermilchdressing.