



# Hausgemachte Bratheringsfilet mit Speck - Zwiebelbratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So liebt man es jeden Tag an der Küste, deftig, für jeden Tag

## Zutaten

- 6 filierte grüne Heringe / 12 Filets
- (Ich bevorzuge die kleineren Ostseeheringe, das Filieren erledigt sicherlich Ihr Fischhändler)
- 600 g kleine Mäuschenkartoffeln-Drillinge
- 300 g Zwiebeln in Scheiben (für die Heringe und die Bratkartoffeln)
- 50 g magerer, gewürfelter Speck
- Etwas gehackte Petersilie
- Etwas Weinessig
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- Gewürze:
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 2 - 3 Lorbeerblätter, 3 Nelkenköpfe,
- 1 Tl Senfkörner,

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Filets:

### Schritt2

Die geputzten, grünen Heringsfilets salzen und pfeffern und in Weizenmehl wälzen, etwas abklopfen. In heißem Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 min. heraus braten, Farbe nehmen lassen, in ein passendes, irdenes Gefäß legen.

### **Schritt3**

Die Marinade:

### **Schritt4**

Aus Wasser, Weinessig, Salz, Zucker, reichlich Zwiebeln und den Gewürzen einen schmackhaften, kräftigen Sud kochen. Heiß über die Heringe geben auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt5**

(Dort sollten sie mit Klarsichtfolie verschlossen, 2-3 Tage durchziehen um richtig lecker zu schmecken)

### **Schritt6**

Die Speck - Zwiebelbratkartoffeln

### **Schritt7**

Die Drillinge mit etwas Kümmel nur ca. 8 Minuten kochen, warm pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt8**

In heißes Butterschmalz geben, salzen, pfeffern und erst einmal auf einer Seite Farbe nehmen lassen, erst dann wenden.

### **Schritt9**

Erst dann gebe ich den Speck dazu und zeitversetzt die Zwiebeln.

### **Schritt10**

Alles recht kross und rösch halten; das dauert ein wenig.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die gut durchgezogenen Heringsfilets mit reichlich eingelegter Zwiebeln trocken anrichten., Etwas frisch gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber geben, die zünftigen Bratkartoffeln dazu reichen.

**Rezeptart:** Fischgerichte, Kalte Fischgerichte **Tags:** brathering, hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-bratheringfilet-mit-roeschen-speck-zwiebelbratkartoffeln/>