

Marinade für sauer eingelegten Fisch, wie Bratheringe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Sööt und Suur“, wie an der Küste, nach Großmutter's altem Rezept

Zutaten

- Für 4 - 5 Bratheringe:
- 250 ml instant - Gemüsebrühe
- 200 ml Weinessig
- 150 g Zucker
- 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben oder Ringen
- 2 Zweige frischer Dill
- 1 TL Senfkörner, gestoßen
- 5 - 6 Pfefferkörner, gedrückt
- 2 - 3 Wacholderbeeren, gedrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 - 2 getrocknete Peperoni
- 1 Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gemüsebrühe mit dem Weinessig und allen anderen Zutaten mischen und einmal kurz aufkochen, damit der Zucker sich auflösen kann. Herzhaft, fast etwas überwürzt abschmecken.

Schritt2

(Der Fisch neutralisiert während des Marinierens doch einiges)

Schritt3

Heiß über den frisch gebratenen Fisch geben, bedecken und zunächst abkühlen lassen.

Schritt4

Mit Klarsichtfolie verschließen und ca. 2 Tage kalt stellen. Danach sind die Heringe gut durchgezogen und können mit den Zwiebeln angerichtet verzehrt werden.

Schritt5

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinade-fuer-sauer-eingelegten-fisch-wie-bratheringe/>