

Rezepte aus dem Hessenpark



Heringe in Rotwein

1 – 2 Heringsfilets
50 – 75 Milliliter trockenen Rotwein
Essig
40 – 60 Gramm Zucker
Pfefferkörner
Senfkörner
ganze Nelken

1 Lorbeerblatt

1 kleine Zwiebel

pro Person in Stücke schneiden.
mit der gleichen Menge
mischen.
zugeben. Die Menge ist Geschmackssache.

zu gleichen Teilen mischen. Bei der Menge entscheidet wieder der persönliche Geschmack; je nach dem etwas mehr oder weniger von den einzelnen Gewürzen nehmen. Die Wein-Essig-Zucker-Mischung mit einem Teelöffel der Gewürzmischung würzen. zugeben und alles kurz aufkochen. In der Zwischenzeit schälen und in Scheiben schneiden. In den heißen Sud geben und kurz aufwallen lassen. Den Sud vom Herd nehmen, die Zwiebel aus dem Sud schöpfen und abwechselnd mit den Heringsstücken in ein hohes Gefäß schichten. Das Fassungsvermögen richtet sich nach der Anzahl der Portionen. Die letzte Schicht sind Zwiebeln und das Lorbeerblatt. Mit dem Sud auffüllen, bis alles bedeckt ist. In einen kühlen Raum stellen (nicht Kühlschrank) und 1-3 Tage ziehen lassen. Danach zügig aufbrauchen.