

Eingelegte Bratheringe

Für 4 Personen:

3 Zwiebeln	250 ml Weißwein	100 ml Weißwein-Essig
500 ml Wasser	10 Lorbeerblätter	10 Körner Piment
20 Körner schwarzer Pfeffer	1 EL Senfkörner	1 EL Salz
1 EL Zucker	einige Stängel Petersilie	

Für die Heringe:

12 ausgen. Heringe (one Kopf)	Mehl, Salz	Butterschmalz
-------------------------------	------------	---------------

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Für die Heringe:

Die Heringe säubern, salzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Heringe von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Die Heringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In eine große Auflaufform oder Schale legen, mit dem lauwarmen Sud übergießen. Wenn die Heringe abgekühlt sind, zugedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens 2 Tage durchziehen lassen.

Zwischendurch einmal wenden. Die eingelegten Heringe mit Zwiebeln und etwas Sud auf Tellern anrichten und mit Brot oder Bratkartoffeln servieren.

Rainer Sass am 14. März 2021