

Gebratene Heringe mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen:

Für den Hering:

8 ausgen. Heringe (ohne Kopf) Salz, Mehl Butterschmalz

Für die Bratkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln Salz, Pfeffer Kümmel
Butterschmalz Petersilie

Für den Hering:

Die Heringe innen und außen vorsichtig waschen und gut trocknen.

Gegebenenfalls die restlichen Schuppen entfernen. Etwas Mehl in eine breite Schale geben. Die Heringe kräftig salzen und in Mehl wenden.

Das überschüssige Mehl abklopfen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Heringe hineingeben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten.

Für die Bratkartoffeln:

Am Vortag die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel etwa 20 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor der Heringszubereitung die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Nicht zu oft wenden, damit sich eine schöne Kruste bilden kann.

Gegebenenfalls noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die Heringe mit Petersilie garnieren und zu den Bratkartoffeln servieren.

Rainer Sass am 14. März 2021