

Fisch sauer eingelegt (ähnlich Bratheringe)

Bevorzugt Weißfische: Rapfen, Döbel, Rotaugen, Plötze



Für 4 Portionen:

- 1 kg Fisch
- 1 l Essig
- 1 l Wasser
- 4 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 4 mittlere Zwiebeln
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 EL Einmachgewürz für Gurken

Fische schuppen, ausnehmen und Kopf entfernen, gründlich kalt abwaschen und trockentupfen. Danach innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. In Mehl wenden und beide Seiten 5-7 Minuten in Öl anbraten, so dass sie eine hellbraune Farbe erhalten. Anschließend in eine flache Schüssel legen und beiseitestellen.

Das Wasser mit dem Essig, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, dabei Salz und Zucker auflösen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die Lorbeerblätter und Nelken sowie das Einmachgewürz zugeben und nochmals aufkochen.

Nun den Sud über die Fische gießen, so dass sie bedeckt sind. Nach dem Abkühlen mit einem Deckel oder Klarsichtfolie verschließen und für 3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Danach sind sie im Sud 4-5 Tage im Kühlschrank haltbar.

Auf einem Teller mit den eingelegten Zwiebeln anrichten. Dazu passt ein herzhaftes Butterbrot oder Kartoffelsalat. Als Getränk ein kühles Bier, wer Weinliebhaber ist, sollte einen trockenen, spritzigen Weißwein wählen.