

Rezept

Dillheringe im Sherrysud

Ein Rezept von Dillheringe im Sherrysud, am 23.04.2024

Zutaten

8	Matjesfilets	2	rote Zwiebeln
2	Möhren	1	dickes Bund frischer Dill
150 ml	halbtrockener Sherry	150 ml	Sherryessig
2	kleine getrocknete Chilischoten	1 TL	weiße Pfefferkörner
4	Gewürznelken	1 EL	Zucker
1	1/2 TL Salz		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Matjesfilets kalt abspülen und auf Küchenpapier trocken tupfen, dann in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln und Möhren schälen, klein würfeln.
2. Den Dill falls nötig kalt abbrausen, trocken schütteln und die kleinen Dillzweige abzupfen. Fisch, Gemüse und Dill abwechselnd in die beiden Gläser füllen.
3. Sherry, Sherryessig, 150 ml Wasser, Chilischoten, Pfefferkörner und Gewürznelken, Zucker und Salz verrühren, einmal kräftig aufkochen und erkalten lassen.
4. Die erkaltete Marinade über die Zutaten in den Gläsern gießen und verschließen. 2-3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.