

Rezept

## Dillheringe im Sherrysud

Ein Rezept von Dillheringe im Sherrysud, am 01.10.2023

### 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.