

Rezept

Eingelegter Gewürzhering

Ein Rezept von Eingelegter Gewürzhering, am 23.04.2024

Zutaten

3 rote Zwiebeln	1 große Möhre
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)	1/4 l Rotweinessig
100 ml Rotwein	150 ml Portwein
2 EL Zucker	1 TL helle Senfkörner
1 TL weiße Pfefferkörner	10 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	6-7 Matjes-Doppelfilets (je ca.100 g, ohne Gräten)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Bügelglas (ca. 1,2 l): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2405 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Möhre schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in ganz feine Scheibchen schneiden.
2. Essig, Rotwein, Portwein, Zucker, Senfkörner, Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblätter und den Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Die Möhre dazugeben und 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Marinade lauwarm abkühlen lassen.
3. Die Matjesfilets trocken tupfen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden, die Schwänze wegschneiden. Körner, Lorbeerblätter, Ingwer und Möhren aus dem Sud heben und mit den Zwiebeln und Matjesstücken in das sauber ausgespülte, abgetrocknete Bügelglas schichten. Den Sud darübergießen, das Glas verschließen und die Heringe im Kühlschrank mindestens 2 Tage durchziehen lassen. Am besten mit Bratkartoffeln, Pellkartoffeln oder ofenfrischem Bauernbrot servieren.