Rezept

Norwegischer Hering (Sild)

Ein Rezept von Norwegischer Hering (Sild), am 24.04.2024

Zutaten

200 ml	Weißweinessig
6	küchenfertige Salzheringsfilets
	2-4 cm frischer Ingwer (nach Belieben)
100 g	rote Zwiebeln (nach Belieben)
1 EL	Senfsamen
100 g	Einmachzucker
4	cm frischer Meerrettich (oder 2 EL geriebener aus dem Glas)
100 g	Möhren
2 EL	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 900 ml: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Essig und Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

---

2. Die Heringsfilets in 2-3 cm große Stücke schneiden. Meerrettich, Ingwer, Möhren und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fisch, Gemüse und Gewürze abwechselnd in sterilisierte Gläser schichten, mit dem Essigsud begießen. Im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.