

Rezept

## Norwegischer Hering (Sild)

Ein Rezept von Norwegischer Hering (Sild), am 24.02.2024

### Zutaten

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