

Rezept

Rollmops

Ein Rezept von Rollmops, am 29.05.2023

Zutaten

10 Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter	350 ml Apfelessig
2 saure Gurken	2 kleine Zwiebeln
6 Salzheringe, gewässert und filetiert	2 EL scharfer Senf
1 EL Kapern	12 kleine Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 1/4 l: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. 150 ml Wasser mit Pfeffer, Wacholder und Lorbeer aufkochen und abkühlen lassen, mit Essig mischen. Gurken längs in 6 Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Heringsfilets mit der Hautseite nach unten auf eine Arbeitsfläche legen, mit Senf bestreichen. Mit Gurken, Zwiebeln und Kapern belegen, zusammenrollen, mit Holzspießchen fixieren und in ein Glas schichten.
2. Heringe mit dem Essigsud begießen, im Kühlschrank durchziehen lassen. Falls die Heringe nicht ganz bedeckt sind, noch Essig zugeben.