

Rezept

Süßsaurer Matjes im Glas

Ein Rezept von Süßsaurer Matjes im Glas, am 26.04.2024

Zutaten

250 ml Weißweinessig	100 g Zucker
1 EL Senfsamen	1 EL Pimentkörner
6 Matjes-Doppelfilets (ca. 650 g)	4 mittelgroße rote Zwiebeln
1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)	1 Stück frischer Meerrettich (ca. 4 cm)
2 Möhren	4 Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Glas mit Bügelverschluss (1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Das Einmachglas mit kochend heißem Wasser ausspülen. Den Essig in einen kleinen Topf geben und mit Zucker, 150 ml Wasser, Senfsamen und Pimentkörnern einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Gewürzsud abkühlen lassen.
2. Die Matjesfilets kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Filets mit einem Messer in 2-3 cm große Stücke schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer und Meerrettich schälen. Die Möhren putzen und schälen. Ingwer, Meerrettich und Möhren in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Matjesstücke im Wechsel mit dem Gemüse und den Lorbeerblättern in das Einmachglas schichten.
5. Den Gewürzsud dazugießen und das Glas gut verschließen. Den Matjes im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort mindestens 48 Std. ziehen lassen.