

Eingelegte Matjesheringe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 Matjesfilet, 150 gr rote Zwiebeln, 375 ml Rotweinessig, 2 Lorbeerblätter, 175 gr Zucker, 2 Bund Dill.

Die Vorbereitungen:

Matjes abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln, Essig, Lorbeer und Zucker aufkochen und erkalten lassen. Matjesstücke, Zwiebelringe und Dill abwechselnd in ein großes Glas schichten, Sud darübergießen.

Gut verschlossen 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot mit Butter.