

## Brathering (eingelegt)

verschiedene

- 6-8 grüne Heringe
- 1 Ltr. Wasser
- 8 EL Essig-Essenz
- 1 TL Salz
- 10 TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pimentkörner
- 1 gr. Zwiebel
- Öl zum Anbraten



Die Heringe säubern, salzen und in dem Öl gut anbraten. Wenn sie gar sind herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen das Wasser für den Sud zum Kochen bringen und Essig, Salz, Zucker, Lorbeerblätter und Pimentkörner dazu geben und aufwallen lassen. Den Sud vom Herd nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Danach die Heringe in ein geeignetes Gefäß geben und mit dem Sud auffüllen. Oben auf die geschälte und in Ringen geschnittene Zwiebel geben.

Mit Klarsichtfolie abdecken und für mind. 3-4 Tage kühl stellen.

Dann kann man die Heringe zum Beispiel mit herzhaften Bratkartoffeln und einem frischen Bier genießen.

---



*Mit krossen Bratkartoffeln und einem frischen Bier ist dieser Hering das ganze Jahr ein Genuss.*

**Schwierigkeitsgrad:**



**Zubereitungszeit ca. 0:45**

**Portionen: 4**



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)*