

Saure Heringe

verschiedene

- 6-8 grüne Heringe
- 1 EL Senfkörner
- ½ Zwiebel

Sud

- 1 Ltr. Wasser
- 5 TL Salz
- 8 TL Zucker
- 7 EL Essig-Essenz
- 2 EL Weißweinessig



Die Heringe säubern und in eine geeignete Schale legen. Den Sud zubereiten, ohne zu kochen und über die Heringe geben. Darüber die Senfkörner und die geschälte und in Ringe geschnittene Zwiebel geben und abdecken.

Nach 4-5 Tagen sind die Heringe fertig.



Dazu passen Pellkartoffeln und vielleicht Sauerrahm mit frischen Kräutern.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:45

Portionen: 4



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)