

Bratheringe

geeignete Fische sind:

Rotaugen, Güster, Blaunasen, Aitel, kleine Brachse, u.s.w.

Zutaten für den Sud:

- ¼ Liter Wasser
- ½ Liter 5 %igen Essig
- 2 geschnittene Zwiebeln
- 1 Teelöffel Pfefferkörner
- 3 Teelöffel Senfkörner
- 2 Teelöffel Salz
- 3 Teelöffel Zucker
- 1 Lorbeerblatt

Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen von Kopf und Flossen befreiten Fische filetieren und würzen (Salz und Pfeffer). Mischung aus Mehl und Semmelbrösel zubereiten, Fische darin wenden und im heißen Fett knusprig backen.

Die in eine Schüssel gelegten Fische werden mit dem erkalteten Sud übergossen.

Wichtig: Die Fische müssen vollständig mit dem Sud bedeckt sein!

Nach 48 stündigem „Schwimmen“ im Sud, können die Fische verzehrt werden.

Guten Appetit