

Das Rezept – Eingelegte Heringe

Mengenangabe:

Für 4 Personen

Zutaten:

3 Päckchen	Matjesfilet
2 dicke	Zwiebeln
2 Päckchen	süße Sahne
1 Päckchen	Heringsgewürz
Nach Bedarf	Milch, Salz, Pfeffer und Essig

Zubereitung:

2 Päckchen süße Sahne mit Milch, Heringsgewürz, Salz, Pfeffer und Essig in einem Heringstopf verrühren.

2 dicke Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

Die 3 Päckchen Matjesfilet in den Heringstopf geben und die Zwiebeln hinzufügen. Alles nach unten drücken und mit Soße bedecken.

Den Topf 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen und zwischendurch nachschauen, ob alles mit Soße bedeckt ist (sonst nachbessern).

Nun können die Heringe zeitnah verspeist werden. Schmeckt gut mit Pellkartoffeln, Bratkartoffeln oder auf einer frischen Scheibe Schwarzbrot.

Quelle: Anke Reuter