Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Matjes Mariniert

Vorspeise Fischgerichte Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●○○○○

Essig, Zucker und 1/4 Liter Wasser aufkochen, bis der Zucker gelöst ist, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Matjes waschen, in 3 cm breite Stücke schneiden.
Rote und weiße Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Ingwer, Kren und Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Matjes abwechselnd mit Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Meerrettich, Lorbeer, Dillzweigen, Senf-, Pfeffer- und Pimentkörnern in ein Glasgefäß mit ca. 3 Liter Inhalt schichten.
Mit Essig Sud begießen und mindestens drei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten

- 8 doppelte Matjesfilets à ca. 100 g
- 600 ml Weißweinessig 200 g Zucker
- 150 g rote Zwiebeln 50 g frischer Ingwer 40 g Kren
- 200 g Karotten
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Bund Dill
- 4 TL Senfkörner
- 3 TL weiße Pfefferkörner 3 TL Pimentkörner