

1

Ingwer Bratheringe

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Stückchen frischen Ingwer (60gr)
- $\frac{1}{4}$ l Weißweinessig
- 2 cl Sherry Medium
- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 getrocknete Chilischoten
- $\frac{1}{2}$ TL Wachholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kg frische (grüne) Heringe oder Rottfedern, Rotaugen;
- Salz
- etwa 60 g Mehl
- etwa 0,5 l Butterschmalz
- 2 große Möhren (etwa 300 g)
- 2 weiße Zwiebeln

Ca. 6 Portionen

Zubereitung

Fisch

Fische schuppen, ausnehmen und Kopf und Schwanz abtrennen, mit einem Tuch trocknen, salzen und in Mehl wälzen.

Knoblauchzehen, Ingwer, Zwiebeln und Möhren in Stücke schneiden, mit Essig, Sherry, Wein und Wasser. Gemischt mit Chili, Pfeffer, Salz, Wacholder, Lorbeer. Sud aufkochen. Fische portioniert in Gläser mit Sud übergießen und 24 Stunden ziehen lassen. Fische gold gelb anbraten.

Team:

Christian Karl
Lorenz Gigl
Thomas Weyerer

Zubereitungszeit:

etwa 1,5 Std.