Heringshappen mit Preiselbeeren

Die herb-säuerlichen Preiselbeeren harmonieren nicht nur, wie bekannt, zu Wildgerichten, sonder auch, wie bei diesem schwedischen Gericht, zu würzigen Hering perfekt.

ZUTATEN :

259 g	Matjesheringe (nach nordischer Art)
100 ml	Branntweinessig
200 ml	Wasser
½ TL	Meersalz
1½ TL	Zucker
4 Stück	Piment
4 Stück	Kampot rouge (ersatzweise 8 Stück schwarzer Pfeffer
3	Lorbeerblätter
2 EL	Wildpreiselbeeren

1 Essig mit Wasser, Salz und Zucker und den Gewürzen aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Die Marinade abkühlen. Dann Piment und Pfeffer entfernen.

2 Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden mit Lorbeer und den Preiselbeeren in Gläschen füllen, schließen und im Kühlschrank aufbewahren. – Die Happen sind nach zwei Tagen genussfertig.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.