Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Auf die Hand: Rotwein Matjes im Brötchen

Selbst gemacht, schmeckt's am besten

Wie köstlich schmeckt ein Fischbrötchen vom Markt am Wochenende? Gut belegt mit knackigem Salat und reichlich Zwiebeln. Neben Forelle und Hering schmecken Räuchersaibling, Lachs und Matjes. Oder doch gebackenen Fisch mit reichlich Remoulade? Und da ich nicht immer bis zum Wochenende warten möchte, habe ich heute ein Rezept für Matjes, der in heimischem Rotwein, Essig und viel Zwiebeln badet. Ein bisschen Geduld muss man dennoch aufbringen, wenn es besonders gut werden soll.

Deswegen am besten gleich anfangen und die Zutaten holen. Dann ist ein unvergesslicher Fischbrötchen-Genuss in greifbarer Nähe.

Hier die heutige Rezeptur für **"Rotwein Matjes im Brötchen"**:

Zutaten

- 8 Matjes-Filets
- 250 g Zwiebelringe
- 150 ml Rotwein, trocken
- 150 ml Rotweinessig
- 125 g Zucker
- Je 3 Nelken, Wacholderbeeren & Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- Je 1 TL Pfefferkörner und Senfkörner
- 1/2 TL Salz

Zubereitung

Essig, Rotwein und Gewürze aufkochen. Die Zwiebelringe zugeben und 1 Minute kochen, dann abkühlen lassen.

Die Matjes-Filets in eine Schale oder Glas geben und mit dem Sud übergießen. Verschließen und 3 Tage im Küglschrank ziehen lassen.

Tipp: Mit Brot, Salat, Essiggurke & Butter servieren.