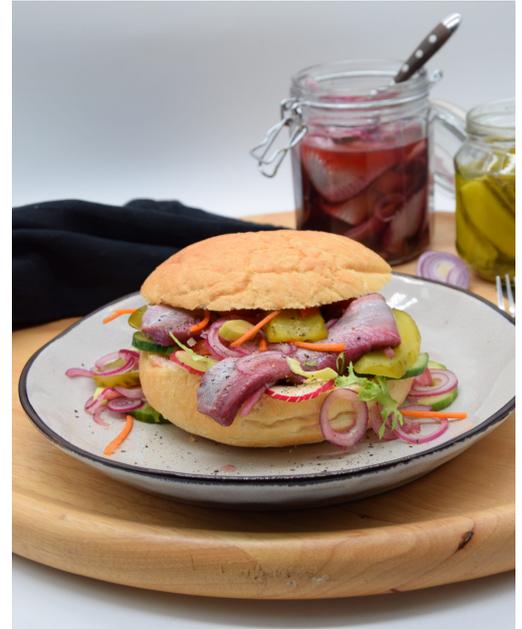


Rotwein Matjes im Brötchen



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 Külschrank ziehen lassen.

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