

Rollmöpse - Eingelegte mit Kräutern

Kategorien: Fischgerichte, Eingelegte

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

6		Heringe, filetiert (die silberne Haut belassen)
12		Cornichons
2		Zitronenscheiben
1	mittl.	Zwiebel, in Scheiben
3		Lorbeerblaetter
3	klein.	Rote Chilischoten
1/2	Teel.	Senfkoerner
1/2	Teel.	Fenchelsamen
1/2	Teel.	Pfefferkoerner
1/2	Teel.	Kuemmel
3		Nelken
450	ml	Estragonessig
4	Essl.	Wasser
15	Gramm	Salz

Anleitung:

Jedes Heringsfilet mit der Haut nach aussen um ein Cornichon wickeln. Mit einem Zahnstocher befestigen und in ein sauberes Glas schichten. Die Zitronen- und Zwiebelscheiben sowie die Gewuerze zwischen den Rollmoepsen verteilen. Essig, Wasser und Salz miteinander vermischen, aufkochen, abkuehlen Und ueber die Rollmoepse giessen. Das Glasgefaess verschliessen und 1 Woche an der Kuehle stehenlassen.; ca. Kuehl aufbewahrt halten sich Rollmoepse bis zu 4 Wochen.
(Cornichon = kleine Pfeffergurke)