

Sardinen - Eingelegte a la Koch / Hamsi Salatasi

Kategorien: Fisch, Land, Türkei, Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Hamsi (Sardinen)
200	ml	Essig
3	Zehen	Knoblauch
		Salz
		Olivenoel
1	Bund	Dill

Anleitung:

Die Sardinen putzen, den Kopf zusammen mit den Graeten herunterziehen. Nochmals waschen. In eine Schuessel geben, ein Glas Essig, Salz und die klein geschnittenen Knoblauchzehen hineingeben. Eine Nacht ziehen lassen.

Die Fische auf einer Platte (ohne den Essig) nebeneinander aufreihen, das Olivenoel darauftraeufeln und den fein geschnittenen Dill daraufstreuen.