



MARINIRTER HERING FÜR WEIHNACHTEN

ZUBEREITUNGSZEIT UND GAREN: 45 MIN

WÄSSERN + DURCHZIEHEN: 48 H

ZUTATEN

- 4 Salzheringe, ohne Kopf
- 50 ml Pflanzenöl
- 150 g Tomatenmark
- 100 g passierte Tomaten
- 60 g Zucker
- 30 ml Weinessig
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Zwiebel
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/4 TL Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter

ZUBEREITUNG

1. Die Salzheringe filetieren und 24 Stunden wässern, dabei das Wasser wiederholt wechseln.
2. In einem Topf das Öl erhitzen und das Tomatenmark mit dem Zucker darin unter Rühren anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Essig und ca. 50 ml Wasser zufügen. Die Sauce leicht salzen, mit Pfeffer würzen und sämig einköcheln lassen.
3. Die Tomatensauce abschmecken und bei Bedarf noch etwas Zucker oder Essig zufügen.
4. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Heringsfilets in Stücke schneiden und mit der Zwiebel, den Pfeffer- und Pimentkörnern und den Lorbeerblättern in ein Einmachglas schichten.
5. Den Hering mit der Tomatensauce übergießen, luftdicht verschließen und vor dem Servieren 24 Stunden kühl durchziehen lassen.