

Rezept Rollmops – selbst gemacht nach Omas Rezept

Die leckeren, sauer eingelegten Rollmöpfe sind eine Spezialität auf jeder Festtafel,

... egal ob zu Fasching, Silvester, Weihnachten oder zu einer sommerlichen Gartenparty. Sie werden aber auch gern als sogenanntes "Katerfrühstück" verzehrt.

Zutaten:

Salzheringe ganz oder Filets
mittelscharfer Senf
Spreewälder saure Gurken
Zwiebel
Zahnstocher

Zutaten für die Marinade:

1 l Wasser
4-5 Esslöffel 10%iger Essig
Pimentkörner
Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt



Zubereitung Rollmops:

Die Salzheringe 24 Stunden wässern. Anschließend entlang des Rückens aufschneiden, beide Filethälften von der Mittelgräte (beginnend am Schwanzende) abziehen und einzeln häuten.

Man kann auch schon fertig filetierte und gehäutete Salzheringe verwenden, dann kann sich die Wässerungszeit ändern – hier bitte auf die Packungshinweise achten.

Die Heringsfilets mit Senf bestreichen, mit Gurken- und Zwiebelstücken belegen und zusammenrollen. Mit zwei Zahnstochern wird der Rollmops zusammengesteckt.

Für die Marinade nun 1 Liter Wasser, 4 – 5 Esslöffel 10% iger Essig, Pimentkörner, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt zusammen zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Anschließend über die in Gläser (heiß ausgespült) geschichteten Rollmöpfe geben. Nach zwei Tagen sind sie durchzogen.

Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de

