

Eingelegte Rotaugen

Sud:

1 Ltr Wasser

½ Ltr Essig

2 große in Ringe geschnittene Zwiebeln

3 Lorbeerblätter und 5 Wacholderbeeren

1 Teel. Senfkörner sowie Salz und Zucker

Beim Probieren muß der Sud auf der Zunge kitzeln, sonst ist er zu schwach

Alles zusammen kurz Aufkochen und zur Seite stellen

Fisch:

Geschuppte Rotaugen oder Alande mit Salz und Pfeffer würzen. Anschl. in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit heißem Öl, von beiden Seiten schön kross und braun backen.

Den Fisch in einem Behälter schichten und den Sud darüber gießen. Es ist wichtig das die Marinade alle Fische vollständig bedeckt.

Die Fische sollten je nach Größe mindestens zwei bis vier Tage im Kühlschrank ziehen, bevor sie serviert werden. Sie bleiben aber ohne Weiteres bis zu 10 Tage haltbar.