

Brathering

Zutaten: 1 kg Weißfischfilets ohne Haut
Salz
Mehl
Öl zum Braten
2 bis 3 Zwiebeln
¼ Ltr. Weinessig
¼ Ltr. Wasser
1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt
½ TL schwarze Pfefferkörner
½ TL Zucker

Fische salzen, in Mehl wenden und in Öl kräftig braun braten.

In der Zwischenzeit den Essig mit Wasser und den Gewürzkörnern und dem Zucker sowie einer Prise Salz erhitzen.

Die gebratenen Fische lagenweise in einen Steinguttopf schichten und mit den Zwiebelringen belegen. Mit dem heißen Essigsud aufgießen, bis die Fische vollständig bedeckt sind.

Das Gefäß abdecken und mindestens fünf Tage kühl stellen.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln.