

Eingelegter Matjes

Einkaufsliste (4 Portionen):

- **8 Doppelmatjesfilet**
- 500 ml Essig
- 150g Zucker
- 250g rote Zwiebeln
- 100g Möhren
- 25g Meerrettich
- 15g frische Ingwerwurzel
- 1 ½ TL Pimentkörner
- 2 TL Senfkörner
- 3 Lorbeerblätter

Zubereitung Eingelegter Matjes

1. Essig, Zucker in einem Topf aufkochen und unter Rühren den Zucker schmelzen lassen. Den Sud abkühlen lassen
2. Zwiebeln und Möhren schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Meerrettich und Ingwer schälen und fein reiben.
3. Die Zutaten abwechselnd in ein Gefäß schichten. Die Gewürzkörner und Lorbeerblätter mit hineinschichten. Zuletzt den abgekühlten Sud darüber gießen und alles abgedeckt kühl über Nacht ziehen lassen.
4. Zu den eingelegten Matjesfilets Brot und Kartoffelsalat servieren

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!