

Matjes süßsauer im Glas



Zutaten (4 Portionen):

- ▶ **250 ml Weißweinessig**
- ▶ 1 EL Senfsamen
- ▶ 1 EL Pimentkörner
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 6 Matjes-Doppelfilets (ca. 650 g)
- ▶ 4 mittelgroße rote Zwiebeln
- ▶ 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
- ▶ 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 4 cm)
- ▶ 2 Möhren
- ▶ 4 Lorbeerblätter

Zubereitung Matjes süßsauer im Glas

- 1.** Das Einmachglas mit kochend heißem Wasser ausspülen. Den Essig in einen kleinen Topf geben und mit Zucker, 150 ml Wasser, Senfsamen und Pimentkörnern einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Gewürzsud abkühlen lassen.
- 2.** Die Matjesfilets kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Filets mit einem Messer in 2-3 cm große Stücke schneiden.
- 3.** Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer und Meerrettich schälen. Die Möhren putzen und schälen. Ingwer, Meerrettich und Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- 4.** Die Matjesstücke im Wechsel mit dem Gemüse und den Lorbeerblättern in das Einmachglas schichten.

Guten Appetit!