

Kartoffeln Rezepte

Brathering Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Einlegen, Fisch, Gemüse, Hauptspeise, Hering, Kartoffel

1/4 Liter	Weißwein	2	Essl. Zucker
4	Essl. Weinessig	1	Zwiebel, in feine Scheiben
1	geh. TL grüne Pfefferkörner,		- geschnitten
	- gequetscht	1	Knoblauchzehe
1	geh. TL Piment, gestoßen	4	grüne Heringe, filetiert
4	Lorbeerblätter		etwas Mehl
2	Gewürznelken		Salz, Pfeffer
1	Zimtstange		Olivenöl

Bratkartoffeln:

300 g	Kartoffeln, halbfest kochend	Pfeffer, Salz
2	Essl. Schweine- oder Butterschmalz	Majoran oder Kümmel
1	Zwiebel, fein geschnitten	

Für die Marinade Weißwein und Essig mit grünen Pfefferkörnern, Piment, Lorbeerblättern, Nelken, Zimtstange, Zucker, Zwiebel, Knoblauch und 1/2 TL Salz in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Heringsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischfilets noch kurz ziehen lassen. Dann in eine gut verschließbare flache Form legen (die Fischfilets sollten gerade so hineinpassen). Die Marinade angießen, sodass die Filets ganz bedeckt sind. Gut verschlossen im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen. (Man kann sie so bis zu drei Tage ziehen lassen.) Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Kartoffeln am besten auf dem Gurkenhobel rädeln. Schweineschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen. Die Bratheringe aus der Marinade nehmen und mit den Kartoffeln anrichten und servieren.