

## **Brathering**

Der süß-säuerliche Geschmack vom Brathering ist gerade an warmen Tagen sehr erfrischend und passt perfekt zum Brötchen wie auch deftigen Bratkartoffeln. Ihr habt meine Tipps zum Heringsangeln gelesen, seid erfolgreich gewesen und wollt Euch nun selbst Brathering machen? Kein Problem! Allerdings braucht Ihr ein paar Tage Geduld, denn er muss erst einmal ordentlich durchziehen, um seinen Geschmack auch zu erhalten.



### **Zutaten für 4 Personen:**

1kg kleine grüne Heringe (küchenfertig ausgenommen)  
3-4 Zwiebel  
6EL Zitronensaft  
0,25l Weinessig  
120gr. Zucker  
2 EL Senfkörner  
1 EL Pfefferkörner  
1 TL Pimentkörner  
4 Lorbeerblätter  
4-6 EL Mehl  
Öl  
Salz und Pfeffer

1. Im Hinblick auf Geruch und Fettspritzer empfiehlt es sich, die Bratheringe in der "Außenküche" zuzubereiten
2. Die Heringe abwaschen und trockentupfen, anschließend sowohl innen als auch außen mit Salz und Pfeffer würzen und nebeneinander auf ein Brett oder eine andere Unterlage legen. Mit Zitronensaft beträufeln und ca. 30 Minuten durchziehen lassen
3. Zwiebel in Ringe schneiden
4. In einem Topf ca. 750ml Wasser zum Kochen bringen. Zwiebel, Essig, Zucker, Gewürzkörner und -blätter sowie 1TL Salz dazugeben und für 5 Minuten kräftig kochen lassen. Den Sud etwas abkühlen lassen und schön säuerlich abschmecken
5. Die Heringe im Mehl wenden und anschließend im heißen Öl von jeder Seite knusprig braun braten
6. In große, am besten eckige und in den Kühlschrank passende Schüsseln legen und mit dem warmen Sud übergießen. Anschließend für mindestens 3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen

Wie gesagt, dies ist eine geruchs- und spritzintensive Kochgeschichte. Von daher solltet Ihr die Zubereitung in eine Gemeinschaftsküche auf dem Camping- oder Stellplatz verlagern, sofern vorhanden bzw., wenn möglich, auf einem Gasgrill oder -kocher im Freien zubereiten.

Sie schmecken sowohl mit Salatblatt im Brötchen als auch mit deftigen Bratkartoffeln lecker.