

Rotaugen sauer eingelegt

Zutaten:

- 12 Rotaugen
- Salz und Paprika
- Mehl
- Öl

Für den Sud:

- 1,5 l Wasser
- 750 ml Essig
- 6 EL Olivenöl
- 2 große Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Senfkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pimentkörner
- 2 EL Zucker
- 2 EL Maggi

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Die Möhre und die Sellerie schälen und in Stifte schneiden.
- Die Fische ausnehmen und waschen.
- Die Köpfe und Schwanzflossen abschneiden.
- Fische kräftig mit Salz und Paprika würzen, in Mehl wenden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rotaugen darin goldgelb braten.
- Wasser und Essig aufkochen.
- Gewürze und Gemüse zugeben, köcheln lassen.
- Sud abkühlren lassen.
- Fische in eine Schüssel und den lauwarmen Sud darübergeben, so dass sie vollständig bedeckt sind.
- Im Kühlschrank 5-6 Tage ziehen lassen.