

## Eingelegte Barsche

**8 – 12 kleine Barsche**  
**1 Möhre**  
**1 Stange Porree**  
**1 Stück Meerrettich (5 cm)**  
**1 Stück Ingwer (2 cm)**  
**2 rote Zwiebeln**  
**½ l Weißwein-Essig**  
**400 g Zucker**  
**1 EL Pimentkörner**  
**2 EL Senfkörner**  
**2 – 3 Lorbeerblätter**

**Barsche ausnehmen, schuppen, waschen, trocken tupfen und von innen und außen salzen. In Mehl wenden und in heißem Fett von beiden Seiten je nach Größe 5-8 Minuten braten.**

**Inzwischen Möhre, Ingwer und Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Essig und Zucker aufkochen, Gewürze und übrige Zutaten hineingeben und 5 Minuten darin ziehen lassen.**

**Fische in eine Form legen und den Essigsud darüber gießen.**

**Die Barsche mindestens 3 Tage ziehen lassen.**