

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.