

Dill – Matjes

Zutaten für 4 Personen:

- 375 ml Rotweinessig
- 150 g Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 10 - 12 Matjesfilets
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Dill



1. Den Essig mit dem Zucker und den Lorbeerblättern aufkochen, dann erkalten lassen.
2. Die Matjesfilets abspülen und trockentupfen.
3. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden.
4. Die Matjesfilets und die Zwiebelscheiben mit dem gehackten Dill in eine Schüssel geben.
5. Mit der kalten Marinade übergießen.
6. Kühl gestellt etwa 2 Tage durchziehen lassen.

Als Beilagen empfehlen wir: Schwarzbrot oder Laugenstangen und Butter.

Guten Appetit!!