

# Finnische Weihnachtsheringe oder Glasmeisterheringe (Lasimestarin silli)

Zufällig habe ich dieses Rezept aus Finnland gefunden und recht skeptisch getestet.

Uns hat es sehr gut geschmeckt. Die Zubereitung ist wirklich einfach.

Die Mengen beziehen sich auf etwa 1 kg Heringe.

Wer seine Fische selbst angelt und nicht in Salzlake eingelegt hat, braucht sie eigentlich nicht vorher wässern. Ansonsten mindestens 8 Stunden wässern. Einige Stunden in Milch vorher einlegen ist jedoch ratsam.

Hält sich im Kühlschrank etwa zwei Wochen.

## **Zutaten:**

1 kg Heringe (vorzugsweise ganz, Filets gehen auch)

2 (rote) Zwiebeln, 2 große Mohrrüben, ca. 4cm Ingwer

1 EL geriebener Meerrettich (KEIN!! Sahne Meerrettich)

2 TL Senfkörner, 4 Lorbeerblätter

450ml Wasser, 300ml Essig, 250 g Zucker

## **Los geht's:**

Wasser, Essig und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das ist der Sud ☺. Sud abkühlen lassen.

Zwiebeln und Möhren in Scheiben schneiden.

Heringe ggf. reinigen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden (Mittelgräte drin lassen!, hält den Fisch zusammen)

Heringe, Gemüse und Gewürze in Glasschüssel oder Steinguttopf abwechselnd schichten.

KALTEN Sud darüber gießen

In den Kühlschrank damit und mindestens drei Tage warten.

Die Heringe mit Pellkartoffeln und Butter genießen.

Ganz harte Zeitgenossen verdünnen hinterher mit finnischem Vanillevodka (74%) => Vorsicht!!

Lasst es euch schmecken