

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Grüner Hering

Zutaten

1kg grüne Heringe

Essig

40 g Butter oder Schmalz

Salz und Mehl zum Wenden

Grüne Heringe schuppen, ausnehmen, waschen und mit Essig (heute würde ich Zitronensaft nehmen) beträufeln und 10 Minuten stehen lassen. Danach werden die Heringe gesalzen, in Mehl gewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten gebraten. Mit Zwiebelringen und Zitronenscheiben isst man sie zu Kartoffelsalat.

Zubereitung

Grüne Heringe schuppen, ausnehmen, waschen und mit Essig (heute würde ich Zitronensaft nehmen) beträufeln und 10 Minuten stehen lassen. Danach werden die Heringe gesalzen, in Mehl gewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten gebraten. Mit Zwiebelringen und Zitronenscheiben isst man sie zu Kartoffelsalat.