Rollmops selber machen

Warum nicht einmal Rollmops selber machen? Mit diesem Rezept ist es ganz einfach und der Gang in den Supermarkt ist überflüssig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 72,3 h

Zutaten

4 Stk.	Heringsfilets
500 ml	Essig
250 ml	Wasser
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
2 EL	Staubzucker
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Essiggurken
6 Stk.	Pfefferkörner
10 Stk.	Koriandersamen

Zubereitung

1. Wer Rollmops selber machen möchte, setzt zunächst das kalte Wasser in einem Topf auf und fügt Essig, Zucker, Koriander, Pfefferkörner und Lorbeerblatt hinzu. Wasser zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen.

2. Karotten schälen und längs vierteln. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Essiggurken abtropfen lassen und längs halbieren. Jedes Heringsfilet mit einem Stück Gurke, Karotte und Zwiebelringen belegen und aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken.

3. Rollmöpse in große Einmachgläser geben und mit der noch warmen Essig-Mischung auffüllen. Glas fest verschließen und mindestens 3 Tage durchziehen lassen, bevor der Rollmops serviert wird.

Tipp

Auf diese Weise kann man nicht nur den klassischen Rollmops selber machen, sondern auch Sardinen oder Forellen einlegen.