

Hausgemachte Bratheringsfilet mit Speck - Zwiebelbratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So liebt man es jeden Tag an der Küste, deftig, für jeden Tag

Zutaten

- 6 filierte grüne Heringe / 12 Filets
- (Ich bevorzuge die kleineren Ostseeheringe, das Filieren erledigt sicherlich Ihr Fischhändler)
- 600 g kleine Mäuschenkartoffeln-Drillinge
- 300 g Zwiebeln in Scheiben (für die Heringe und die Bratkartoffeln)
- 50 g magerer, gewürfelter Speck
- Etwas gehackte Petersilie
- Etwas Weinessig
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- Gewürze:
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 2 - 3 Lorbeerblätter, 3 Nelkenköpfe,
- 1 Tl Senfkörner,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Filets:

Schritt2

Die geputzten, grünen Heringsfilets salzen und pfeffern und in Weizenmehl wälzen, etwas abklopfen. In heißem Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 min. heraus braten, Farbe nehmen lassen, in ein passendes, irdenes Gefäß legen.

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Aus Wasser, Weinessig, Salz, Zucker, reichlich Zwiebeln und den Gewürzen einen schmackhaften, kräftigen Sud kochen. Heiß über die Heringe geben auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

(Dort sollten sie mit Klarsichtfolie verschlossen, 2-3 Tage durchziehen um richtig lecker zu schmecken)

Schritt6

Die Speck - Zwiebelbratkartoffeln

Schritt7

Die Drillinge mit etwas Kümmel nur ca. 8 Minuten kochen, warm pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt8

In heißes Butterschmalz geben, salzen, pfeffern und erst einmal auf einer Seite Farbe nehmen lassen, erst dann wenden.

Schritt9

Erst dann gebe ich den Speck dazu und zeitversetzt die Zwiebeln.

Schritt10

Alles recht kross und rösch halten; das dauert ein wenig.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die gut durchgezogenen Heringsfilets mit reichlich eingelegter Zwiebeln trocken anrichten.,Etwas frisch gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber geben, die zünftigen Bratkartoffeln dazu reichen.

Rezeptart: Fischgerichte, Kalte Fischgerichte **Tags:** brathering, hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-bratheringfilet-mit-roeschen-speck-zwiebelbratkartoffeln/>