

## Gebratene Rotaugen süß-sauer eingelegt © Barbara Thureau

### Zutaten :

Salz  
Mehl  
Öl ( Olivenöl )  
2 Tl Heringsgewürz  
200ml Essig  
300 ml Wasser  
3 Zwiebel  
1 priese Zucker



### Zubereitung :

Essig, Wasser und Fischgewürz aufkochen und erkalten lassen.

Die gesäuberten Fische gut salzen und in Mehl wenden und anschließend in Öl braten.

Dann in ein Gefäß legen und den Sud darüber gießen.

Eine Priesse Zucker und die in Ringe geschnittenen Zwiebel hinzugeben  
4 bis 8 Tage abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu schmecken Brat- oder Pellkartoffeln

-Guten Appetit wünscht Barbara Thureau-

Weitere Rezepte unter [www.esv-olpe.de](http://www.esv-olpe.de)