

Bratheringe aus Plötzen

5 – 8 Plötzen schuppen und ausnehmen.

Kopf und Schwanz ab.

(Schwanz kann dekorativ auch dran bleiben.)

Leicht mit Zitronensaft einreiben.

Mehl, Pfeffer, Salz und etwas Paniermehl mischen.

Plötzen panieren.

In Öl scharf anbraten (knusprig braun, kurz volle Hitze).

Plötzen in Schraubglas (großes Partygurkenglas

mit großem Deckel) stellen, senkrecht, wie Würstchen.

(Die Hand sollte durch die Öffnung des Glases passen.)

Sud: ca. 1,5 – 2,0 l für 2 Gläser

1 EL Zucker, 3 TL Salz, 4 mittlere Zwiebeln = ringe,

0,3 L Spritessig oder 0,7 L Kräuteressig, 1 EL Pimentkörner,

4 – 5 Lorbeerblatt, 2 kleine Dill-Salzgurken in Würfeln,

1 EL Senfkörner, (und nach Geschmack

frischen Dill, Petersilie und - oder einige Rosinen)

in soviel Wasser aufkochen,

daß es später zum vollständigen Begießen ausreicht.

Von Kochstelle nehmen.

Den etwas abgekühlten Sud (ca. 70°C)

langsam über Plötzen geben.

Glas mit brennendem Deckel schnell verschließen.

Zuvor in den Deckel 3 – 4 Tropfen

reinen Alkohol aus der Apotheke geben und entzünden.

So wird nach dem Verschließen der Sauerstoff entzogen.

*So teile ich unter anderem auch eine Dose Mais nach dem Öffnen
in zwei kleine Schraubgläser auf.*

Man braucht ja nicht immer den gesamten Inhalt.

Einige Tage (4 – 6) kühl stellen, ziehen lassen.

Zubereitungszeit bei schon geputzten Plötzen ca. ½ Stunde

Durch die Lagerung im Sud lösen sich die kleinen Gräten auf bzw.
werden ganz weich. Voller Genuss

...und dann guten Appetit MAX

www.max-reuter.de