Maria Ludolfs

52. Marinierte Heringe.

Hierzu müssen 3-5 Heringe vierundzwanzig Stunden in kaltem Wasser wässern, welches öfter erneuert wird, darauf wird der Rogen und die Milch herausgenommen. Wenn man will, kann man die Heringe abhäuten, legt sie dann schichtweis in die dazu bestimmten Töpfe oder Gläser, streut 7 Pfeffer- und 7 Gewürzkörner dazwischen und 50 Gramm in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gießt guten Essig darauf, so daß er übersteht. In Zeit von einigen Tagen schmecken sie sehr gut.

(73 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap132.html

classtests.com