

## 49. Frische Heringe.

3-5 frische Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut abgetrocknet, dann bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, befestigt die Schwänze im Maul und thut sie in eine leichte, kochende Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, in der sie nach etwa 12 Minuten weich geworden sein werden. – Herausgenommen legt man sie auf eine passende Schüssel, garniert sie mit Petersilie und geschabtem Meerrettig und gibt eine Garneelen-Sauce 5 dazu (siehe Abteilung Saucen). Es werden diese so bereiteten Heringe in England für eines der schmackhaftesten Fischgerichte gehalten.

Man kann den Heringen den strengen Geschmack benehmen, indem man sie nach dem Vorbereiten 10 Minuten in Wasser legt, das man mit übermangansaurem Kali versetzt hat.

*(112 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap129.html>*