



"Sauere Fäsch"

Nach einem Rezept von Annette Haag

Man nehme 15 fette Rotaugen, sauber geschuppt und mit Pfeffer, Salz, Paprika und Knoblauch gewürzt und brät sie auf beiden Seiten in der Pfanne an.



Den gebratenen Fisch legt man alsdann reihenweise in einen Topf aus Steinzeug indem man, die in Scheiben geschnittene Zwiebeln zwischen die Fische fügt, anschließend gießt man das Essigwasser darüber und lässt das Ganze 2 -3 Tage ziehen.

Den so präparierten Fisch serviert man mit einem kräftigen Weißwein von unserer Mosel.

Zutaten für die Essigbrühe:

½ Liter Essig

½ Liter Wasser

1 Lorbeerblatt

3 Nelken

3 Wachholderbeeren

3 dicke Zwiebeln

Man lässt den Essig mit dem Wasser aufkochen, die Zwiebeln werden roh unter den Fisch gelegt.

Guten Appetit