

Rezepte von Josef Rohrmeier sen. zur Fischzubereitung

Fisch sauer („Bismarckerl“)

Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen von Kopf und Flossen befreiten Fische filetieren. Haut entfernen. Fische in Streifen schneiden.

Zutaten der Lake:

- ¼ Liter Wasser
- ¼ Liter 5%igen Essig
- 1 ½ Eßlöffel Salz
- 1 Eßlöffel Essigessenz

Gewürzzutaten:

- 2 Eßlöffel Senfkörner
- 2 Teelöffel Pfefferkörner
- 2 Teelöffel Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel in Scheiben schneiden

Lake und Gewürzzutaten bis auf die geschnittene Zwiebel in ein Glas geben, die bereits in Streifen geschnittenen Fische ebenso dazugeben. Zum Schluß wird die geschnittene Zwiebel oben aufgelegt.

Wichtig: Fischstreifen müssen mit Lake bedeckt sein! Nach 4tägiger „Standzeit“ im Kühlschrank sind die Bismarckerl zum Verzehr freigegeben.

Guten Appetit