



# Matjesfiles, eingelegt

ohne Personenangabe

## Zutaten

1 cm Ingwer  
1 Tasse/n Wasser  
1 Tasse/n Zucker  
1,5 Tasse/n Essig  
2 Moehren  
2 TI Piment  
2 TI Senfkoerner  
2 -3 Lorbeerblatt  
4 Zwiebeln, rot  
8 Matjesfiles  
8 cm Meerrettich

Marinade kochen bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen. Heringe kurz abspülen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. In ein Weckglas dünne Lage Zwiebeln, darauf Heringsstücke, Karotten, Ingwer, Meerrettich, Piment, Senfkörner und Lorbeer. Insgesamt 3 - 4 mal wieder von vorne schichten. Marinade darüber gießen, es muß alles bedeckt sein, eventuell mit Gabel herunterdrücken. Abgedeckt 2 -3 Tage im Kühlschrank stehen lassen. Dazu paßt: Baguette oder Röllchen