

## Eingelegter Barsch

Zutaten f. 4 Pers.: 8 kleine Barsche, 1 Möhre, 1 St. Meerrettich (5 cm), 1 St. Ingwer (3 cm), 2 rote Zwiebeln, 1/2 l Weißwein-Essig, 400g Zucker, 1 EL Pimentkörner, 2 EL Senf, 2-3 Lorbeerblätter.

Zubereitung: Barsche ausnehmen, schuppen, waschen, trockentupfen und von innen und außen salzen. In Mehl wenden und in heißem Fett von beiden Seiten je nach Größe 5-8 min. braten. Inzwischen Möhre, Ingwer, Meerrettich und Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Essig und Zucker aufkochen. Gewürze und übrige Zutaten hineingeben und 5 min. darin ziehen lassen. Fische in eine Form legen und den Essigsud darübergießen. Die Barsche mindestens 3 Tage ziehen lassen.