

## Marinierte Rotaugen

Zutaten f. 4 Pers.: 4-5 Rotaugen, Salz, Mehl, Fett zum Braten.  
Für die Marinade: 2 Zwiebeln, 1 EL Senfkörner, 8 Pfefferkörner,  
1 Lorbeerblatt, 1/4 ltr. Weinessig, 1/8 ltr. Wasser, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Rotaugen schuppen, ausnehmen, gründlich waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben und in Mehl wenden. In heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.  
Zwiebeln in Ringe schneiden. Rotaugen in eine Schüssel legen. Zwiebelringe, Senf- und Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Zucker mit Essig und Wasser aufkochen lassen, abkühlen und über die Rotaugen gießen. Etwa 2-3 Tage ziehen lassen.  
Dazu schmecken Bratkartoffeln.

TIP: Weißfisch hat relativ festes Fleisch, daher kann man es auch etwas länger ziehen lassen.