

Struer 17. december 2007

Stegt sild i eddike.

1 kg. sildefileer (de fås ved fiskehandleren i dobbelt fileer)

Rugmel

Salt og peber

Smør, margarine, olie? (jeg steger i flydende Becel)

250 g sukker

$\frac{1}{4}$ liter eddike

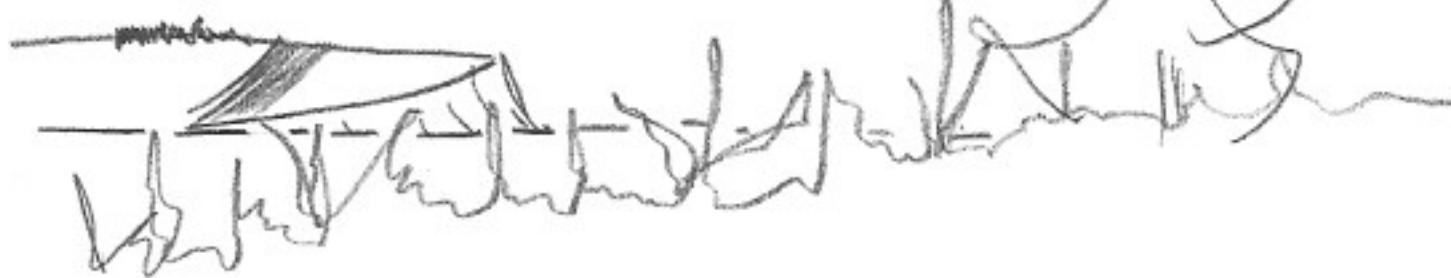
En lille smule vand

10 hele peberkorn

5 laurbærblade

1 lille skalotte løg

En god julebryg



Del sidefileerne på langs og fjern rygfinnen, læg dem med skinsiden nedad og drys dem med salt. Lad dem trække salt i 1 – 2 timer alt efter størrelse.

Fyld rugmel og friskkværet peber i en solid plastpose og ryst. Put derefter sildefileerne – 4 af gangen - ned i plastposen og ryst. Så er de paneret.

Sildefileerne steges i pande, først med skindsiden nedad og når den er gylden, så 1 – 2 minutter på den anden side. De stegte filer er lægges til afdrypning / afkøling på husholdningspapir.

Marinaden altså: eddike, sukker lidt vand – tilsat peberkorn, laurbærblade og skivet løg varmes langsomt i en tykbundet gryde, under jævnlig omrøring. Når sukkeret er opløst, tages gryden af og marinaden stille til afkøling.

Det er så her jeg retter ryggen - drikker julebryggen og napper et par af de mindste sild.

Ellers er det bare at pakke de afkølede stegte sild i en god plastboks, hælde marinaden over, smække låget på og vente tålmodigt.

Sildene er langtidsholdbare, men de smager bedst efter en uge og før to.

Julen 2007 – Klaus Zahle