

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  
¼ 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 friskkværnet 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 skinsiden nedad og når den er gylden, så 1 – 2 minutter på den anden side. De stegte filer lægges til afdrykning / 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