

Рассол для селедки

Сегодня мы расскажем о том, как приготовить рассол для селедки. Есть разные специи, сочетающиеся с сельдью, какие выбрать – дело вкуса. Имея под рукой базовый рецепт рассола для селедки, вы сможете готовить сельдь по-разному.

Перед началом засолки рыбу нужно разморозить. Быстро размороженная в микроволновке или в горячей воде рыба гарантирует вам невнятный вкус, так что не торопитесь. Положите мерзлую сельдь на верхнюю полку холодильника на ночь, пусть она тает медленно.

Перед вами рецепт среднесоленой сельди. Можете увеличить или уменьшить количество соли на свой вкус.

Ингредиенты

- 4 шт. сельдь
- 1 л вода
- 2 ст. л. с горкой соль
- 10 горошин черный перец
- 1 ст. л. с горкой сахар
- 10 горошин душистый перец
- 3 листа лавровый лист
- 5 шт. гвоздика

Как приготовить

1. Сначала готовим рассол. В базовом варианте смешиваем литр воды, 2 столовые ложки соли с горкой и 1 столовую ложку сахара. Доводим до кипения и остужаем.
2. Разумеется, без специй сельдь не маринуют, поэтому каждая хозяйка добавляет в кипящий рассол любимые специи, сочетающиеся с рыбой. Мы предлагаем использовать лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздику. Этого будет достаточно для стойкого аппетитного аромата. Любители пряного посола добавляют по вкусу тимьян, белый перец, гвоздику, кориандр, фенхель, тмин, анис и т. д., но об этом мы поговорим в другой раз.



3. Итак, наш рассол закипел и остывает. Займемся рыбой. У размороженной рыбы удаляем жабры, так как они придают горечь. Селедку промываем, но не потрошим. Целая засоленная гораздо вкуснее, это общепризнанный факт. Не волнуйтесь, в холодильнике она отлично сохранится в течение недели, если вы ее не съедите сразу.

4. Быстрая засолка потребует потрошения рыбы, так что если вам требуется готовая закуска через несколько часов, тогда удаляйте и головы, и кишки, и пленки. Молоки и икру не выбрасывайте, их тоже маринуют.



5. Рыбу укладываем в стеклянную или эмалированную емкость (эти материалы не пропитываются запахами). Заливаем остывшим до комнатной температуры рассолом. Рассол должен полностью покрывать тушки. Температура окружающей среды для лучшей засолки должна быть от 2 до 10 градусов тепла, так что холодильник вполне подойдет.

6. Пусть селедка постоит примерно час при комнатной температуре, а затем уберите ее в холодильник на 3-4 дня.

Приятного аппетита!