

# Dipp vom Brathering

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

300 g Brathering  
1 Zwiebel (150 g) gehackt  
1 Frühlingszwiebel, gehackt  
1 EL Weinessig  
3 EL Miracel Whip von Kraft

Balsamico Essig aus dem Zerstäuber  
Reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Sofern Dosenfisch, den Brathering aus der Marinade nehmen, möglichst alle Gräten entfernen. Dann den Fisch in kleine Stücke schneiden.

Die gehackten Zwiebeln und den Weinessig mit dem Fisch gut und gründlich vermischen.

Etwas Balsamico Essig aus der Sprayflasche zugeben.

Sehr kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle pikant abschmecken.

Schließlich Miracel Whip vorsichtig unterheben, so dass eine homogene Masse entsteht.



Im geschlossenen Behälter, kühl gestellt, mindestens 1 – 2 Stunden ziehen lassen.

Eine überraschend pikante Art, Brathering zu genießen. Als Brotaufstrich, Dipp, Salat, und vielfältig anders gut geeignet.

**Ein frisches Baguette und ein kühles, helles herbes Pils schmecken dazu ganz hervorragend.**