**Eingelegte Sardinen im Weckglas**

250 g Zwiebeln in Streifen

5 g Knoblauch grob zerschnitten

1 EL Maiskeimöl

500 ml Weißwein

300 ml Champagneressig

500 ml Tomatenessenz

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

Einige Petersilienzweige

2 Stk. Lorbeerblätter

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL schwarze Pfefferkörner

½ TL Koriandersamen

50 g mittelscharfer Senf

50 g Meersalz

130 g Tomaten Concassé

½ Stk. Rote Zwiebel (feine Streifen)

1 Stk. Lauchzwieben (feine Ringe)

 Salz

 Olivenöl

 Cayennepfeffer

8 Stk. Sardinen geputzt und entgrätet

* Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten (ohne Farbe)
* Mit Weißwein und Essig ablöschen und mit Essenz aufgießen
* Alle Zutaten beigeben (außer Sardellen)
* Einmal kräftig aufkochen lassen
* Danach gleich auf Eis abkühlen
* Sobald die Mischung kalt ist die vorbereiteten Sardinen und ca. 2 Tage lang im Kühlschrank marinieren lassen