# Как засолить сельдь в домашних условиях: 17 быстрых и вкусных рецептов

Существует множество рецептов, как быстро и вкусно засолить сельдь в домашних условиях, поэтому все больше людей предпочитает готовить ее самостоятельно. Это один из излюбленных продуктов современной кухни, который с удовольствием едят как дети, так и взрослые. В рыбе много питательных веществ и витаминов, полезных для сердечно-сосудистой системы, зрения и нервов.

## Базовые правила по выбору и посолу

Чтобы выбрать качественный продукт, нужно обращать внимание на следующее:

* Рыба не должна источать неприятный запах. Сильно выраженный запах или присутствие в нем оттенков нашатыря говорит о том, что товар залежался.
* У свежей сельди синевато-серебристая кожа, без «ржавого» налета, животик белого цвета, жабры – светло-розовые.
* Глаза должны блестеть и быть прозрачными без следов помутнения.
* Сама тушка упругая, чешуйки прилегают одна к другой. Чтобы проверить свежесть рыбы, нужно надавить пальцем на ее спинку. Если через 2 секунды вмятины не осталось, значит, все в порядке.
* Шкурка, покрытая слизью, с любыми видами деформации свидетельствует о слишком долгом или неправильном хранении товара.
* Жидкость, где находится продукт, должна быть чистой, без жирных пятен и разводов.
* Сельдь цельная, голова и жабры на месте. Отрезанные части чаще всего свидетельствуют о порче продукта.

Вкусно засолить сельдь получится, если соблюсти ряд условий:

* выбирать охлажденную продукцию океанического происхождения (морская вода насыщает сельдь токсинами и тяжелыми металлами);
* если товар приобретался замороженным, то оттаивать его можно только при комнатной температуре без использования микроволновой печи;
* не применять при посоле йодированную (дает привкус) и мелкодробленую соль (высока вероятность неправильно рассчитать требуемое количество);
* чтобы готовое блюдо не горчило, необходимо избавиться от жабр, но саму тушку не потрошить;
* в среднем целая сельдь маринуется от 2 до 5 дней; чтобы процесс пошел быстрее, придется отделить голову и выпотрошить внутренности, но тогда вкус будет менее насыщенным;
* мариновать ровно столько времени, сколько указано в рецепте.

## Как правильно солить селедку: пошаговые рецепты

Способы посола сельди различаются в зависимости от происхождения рыбы, ее цельности, количества используемых специй, времени засола. Можно по личным вкусовым предпочтениям менять концентрацию некоторых ингредиентов, но особо увлекаться этим не стоит, лучше следовать рецепту.

### Домашний классический способ

Посол селедки по этому простому рецепту предполагает использование рыбы целиком. Применяется минимальное количество специй, что позволяет потом добавлять сельдь в любое блюдо.

1. Подготавливаем 4 рыбины: чистим, хорошо промываем, удаляем жабры.
2. Затем следует приготовить рассол. Дабы не пересолить блюдо, четко определите, сколько соли понадобится на литр воды, исходя из ее характеристик. Так, мелкая соль в разы солонее крупной. Затем в металлическую чашу наливаем 1,5 л воды, кладем примерно 3-5 ст.л. соли, 1 ст.л. сахарного песка, листы лавра и черный перец.
3. Ставим рассол на плиту, доводим до кипения, но не кипятим. Снимаем с огня и даем остыть.
4. В банку подходящего размера укладываем сельдь, заливаем маринадом комнатной температуры, закрываем крышкой.
5. Ставим в прохладное место на несколько дней. Минимум – 2 дня, максимум – неделя. Чем дольше маринуется рыба, тем более соленой она получится.

Классический метод засолки сельди целиком в рассоле позволяет получить привычный с детства вкус. За более оригинальными решениями нужно обратиться к другим рецептам.

### Сухой посол

Быстро и вкусно приготовить маринованную рыбу можно с помощью рецепта сельди сухого посола без заливания рассолом. Таким способом готовится только сильно просоленный продукт.

1. Подготавливаем 2 тушки: потрошим, отрезаем голову, вспарываем брюшко и удаляем его содержимое, промываем.
2. Чтобы засолить сельдь сухим способом, готовим смесь: соединяем большое количество соли (около 4 ст.л.), 2 ст.л. сахарного песка, специи по вкусу, немного горчицы в порошке.
3. На пергаментную бумагу выкладываем тушки, посыпаем их, обмазываем равномерно маринадом, заворачиваем.
4. Бумажные кулечки обматываем стретч-пленкой и отправляем в холодильник.
5. Такая сельдь будет солиться 48 часов, затем ее необходимо вытащить и хорошо промыть.

### Сухой посол с чесноком

Есть и другой рецепт полностью сухого посола, где сельдь также нужно солить целиком, но уже с удалением крупных костей. Данный метод придает блюду пикантный острый вкус.

1. Чистим тушку, отделяем голову, вытаскиваем костную основу. Делить пополам по спине не надо, оставляем перемычку. Хорошо промываем, сушим бумажным полотенцем. Общий вес должен составлять 1 кг.
2. Смешиваем в отдельной емкости 2 ст.л. соли, ½ ч.л. перца, ½ ч.л. горчичных зерен, 1 ст.л. сахарного песка, мелко поломанный лавровый лист и 2 зубчика нарубленного чеснока.
3. При засолке сельдь кладем шкуркой вниз на плоскую поверхность, разворачиваем и выкладываем на нее маринад. Размазываем равномерно по мякоти. С обратной стороны тушку мариновать не нужно, она и так хорошо просолится до самой кожицы.
4. Складываем рыбу по типу «книжки», обматываем стретч-пленкой каждую тушку отдельно в несколько оборотов, чтобы сохранялся выделяющийся сок.
5. Отправляем в прохладное место на сутки, после чего достаем и тщательно промываем.

### Быстрые способы посола

Засолить сельдь быстро позволяет молниеносный рецепт «пятиминутка»:

1. Подготавливаем 2 средние рыбины: нужно очистить внутренности и отрезать голову, удалить жабры, нарезать порционными кусочками.
2. Помещаем ломтики в емкость, посыпаем специями по вкусу. Сверху укладываем порезанную кольцами луковицу.
3. В этом рецепте быстрого посола сельди нужно отдельно приготовить рассол, для которого достаточно в ½ литра кипяченой воды добавить сахар (1 ст.л.) и соль (2 ст.л.), растворить их.
4. Залить рыбины маринадом и под прессом дать настояться в холодильнике полчаса.

Еще один быстрый рецепт позволяет засолить сельдь в течение всего 2 часов:

1. 2 селедки чистим, отрезаем голову, режем на 2 части по хребту, подсушиваем бумажным полотенцем.
2. В полулитре кипяченой воды растворяем 2 ст.л. соли и 1 ч.л. сахарного песка, заливаем маринадом филе, сверху посыпаем поломанным лавровым листом и нарубленным укропом. Отправляем в холодильник на несколько часов.
3. Затем достаем чашку, сливаем рассол, сверху на рыбины кладем порезанную кольцами луковицу, поливаем растительным маслом.
4. Даем сельди настояться в течение получаса и подаем на стол.

По этим рецептам быстрого приготовления сельдь получается малосольной, но с насыщенным вкусом. При этом солить ее нужно совсем недолго, что позволит угостить прекрасным блюдом даже неожиданного гостя.

### С уксусом

Особый вкус домашней рыбе придает засолка с добавлением уксуса, который пропитывает всю мякоть и придает ей пикантность. Главное – выполнять все предписанные рецептом действия, солить без фанатизма:

1. Подготавливаем 1 крупную тушку: отделяем голову, удаляем внутренности. После нужно ее хорошо промыть и обсушить, поделить на порционные ломтики.
2. В ½ л воды кладем соль, добавляем туда нарезанные кусочки, помещаем в прохладное место примерно на полчаса.
3. Сливаем воду, к рыбе добавляем порезанную луковицу и специи.
4. Готовим маринад для сельди: в стакане воды разводим 1 ст.л. уксуса, заливаем раствором уже приготовленную смесь с рыбой и приправляем оливковым маслом.
5. Основательно закрываем, помещаем мариноваться в прохладное место минимум на сутки.

### По-голландски

Довольно просто засолить рыбу таким способом. Сельдь получается нежной, не разваливается, мякоть хорошо пропитывается соком.

1. Берем 2 тушки (только свежие), отделяем голову, избавляемся от внутренностей и черных пленок, покрывающих брюшко изнутри. Затем как следует промываем и подсушиваем. Делим на ломтики по несколько сантиметров.
2. Режем кольцами 2 луковицы и лимон, натираем на терке 1 среднюю морковь.
3. В стеклянную банку выкладываем ингредиенты в несколько слоев в такой последовательности: лук, листья лаврового дерева, морковка, дольки лимона, сахарный песок, специи, сельдь. Солим по вкусу. Затем снова луковые кольца и т.д., пока не будет достигнут верх банки. При этом содержимое нужно утрамбовать.
4. Закрываем емкость крышкой и даем сельди настояться при температуре +3...+7°С от полутора до трех суток.

### Селедка пряного посола (в тузлуке)

Очень вкусную сельдь можно приготовить, используя такие ароматные пряности, как перец, гвоздика и лавровый лист. Засоленная этим способом рыба отличается ярко выраженным запахом душистых специй, сочностью и насыщенным вкусом.

Чтобы засолить сельдь пряного посола правильно, нужно действовать по рецепту:

1. Готовим к посолу 1 тушку беломорской сельди: отделяем голову, вскрываем брюшко и удаляем все содержимое, хорошо моем.
2. Чтобы приготовить маринад для сельди, нужно в кастрюле довести воду (½ л) до кипения, добавить горошки перца, кориандр, щепотку гвоздики, лист лавра по вкусу. Солим 1 ст.л., не больше. Снимаем с плиты и даем полностью остыть.
3. По рецепту сельдь маринуется в тузлуке целиком, однако при желании ее можно поделить на порционные куски. В любом случае, кладем рыбу в эмалированную посуду и заливаем тузлуком, затем закрываем крышкой.
4. Даем блюду настояться при низкой температуре в течение 2 суток.

Засолить сельдь в пряном посоле достаточно просто. Ее хорошо подавать на стол как самостоятельное праздничное блюдо, но можно использовать и для салата.

### В масле

Если нужно вкусно и быстро засолить сельдь кусочками, отлично подойдет рецепт ее приготовления с использованием растительного масла.

1. Подготавливаем 2 жирные тушки: потрошим, отрезаем хвост и голову, режем пополам по спинке. Промываем и подсушиваем бумажным полотенцем.
2. В эмалированной емкости разогреваем ½ стакана подсолнечного масла в течение 5 минут, но не даем ему кипеть. Остужаем.
3. Помещаем в другую емкость филе рыбы, сверху выкладываем нарезанную полукольцами луковицу, лавровый лист, перец, кориандр по вкусу, не забываем хорошо солить по вкусу. Затем повторяем слой в той же последовательности.
4. Заливаем заготовку маслом. По рецепту, оно должно полностью покрыть все содержимое.
5. Закрываем крышкой и маринуем в холодильнике в течение 3 дней.

### С горчицей

Сельдь по рецепту с горчицей получится вкусной, если для ее приготовления использовать специально подготовленную рыбину глубокой заморозки. Тогда с нее легко будет сниматься кожа, сельдь полностью промаринуется и в разы сократится время настаивания.

1. Не до конца размороженные 2 тушки потрошим, отрезаем головы и снимаем кожу. Затем нужно их тщательно промыть в воде, подсушить.
2. В металлическую емкость кладем 2 ст.л. соли, 2 ст.л. сахарного песка, гвоздику, лавровый лист, горчичный порошок и 5-6 горошин перца, заливаем их 0,5 л воды.
3. Доводим рассол до кипения, снимаем с огня и даем остыть до комнатной температуры.
4. Выкладываем в другую посуду сельдь, заливаем холодным маринадом и согласно рецепту оставляем в холодильнике на 6 часов. Если рыбины были свежие, а не замороженные, время мариновки увеличиваем до суток.

### С лимоном и луком

Филе сельди, маринованное по рецепту с луком и лимоном, выходит в меру соленым, ароматным, с приятным кислым оттенком. Основная трудность в его приготовлении – убрать все косточки. В остальном засолить селедку таким способом очень легко.

1. Подготавливаем 1 рыбину: чистим, отделяем голову, потрошим, сдираем кожу, вынимаем все косточки. Затем промываем и подсушиваем бумажным полотенцем, режем на порционные ломтики.
2. В металлическую посуду наливаем 200 мл воды, солим 2 ст.л. соли. Добавляем 2 ч.л. сахара, лавр, немного перца, ставим на огонь.
3. Доводим смесь до кипения, вливаем 2 ст.л. уксуса, снимаем с газа и остужаем.
4. Нарезаем полукольцами луковицу. Лимон не очищаем, рубим маленькими дольками.
5. В баночку выкладываем поочередно ингредиенты в такой последовательности: селедка, лук, лимон. Повторяем ряды до заполнения емкости.
6. Заливаем рыбину холодным маринадом, плотно накрываем и убираем на 7 часов в место с температурой не выше +7°С.

### По-корейски

Быстро засолить селедку и при этом вкусно можно по оригинальному корейскому рецепту. Приготовленная закуска в азиатском стиле с пикантными нотками понравится всем.

1. Оставляем только чистые филе сельди с кожицей (1 кг), остальное убираем. Рубим небольшими ломтиками.
2. В кастрюле смешиваем ½ стакана растительного масла и 1 ст.л. томатной пасты, доводим до кипения, вливаем 70 мл уксуса, остужаем до комнатной температуры. Щедро солим и добавляем смесь перцев по вкусу.
3. Нарезаем 4 луковицы большими кольцами.
4. К рассолу кладем рыбу и лук, хорошо перемешиваем. Помещаем под пресс, убираем в холодное место на сутки.

### Филе сельди

Чтобы не возиться с готовой рыбой и не избавляться от большого количества косточек, можно вкусно засолить в банке с рассолом заранее нарезанное филе. Такое блюдо практически сразу готово к столу: нужно лишь полить его маслом.

1. Полностью очищаем 1 жирную селедку, убираем все лишнее, кроме самого филе.
2. В металлической чаше мешаем 1,2 л воды, 4 ст.л. соли, 1 ст.л. сахарного песка, перец, тмин и другие специи по вкусу. Ставим смесь на газ, доводим до кипения, остужаем.
3. Кусочки разделанной рыбины выкладываем в стеклянную банку подходящего размера, заливаем тузлуком.
4. При низкой температуре селедку маринуем 2 суток.

### По-камчатски

Еще одним очень вкусным методом домашнего засола селедки считается камчатский вариант. Здесь все максимально просто:

1. Вынимаем у тушки внутренности, снимаем шкурку и отрезаем голову.
2. Промываем, помещаем в подходящий контейнер с крышкой и заливаем соевым соусом так, что содержимое было покрыто полностью. Закрываем контейнер.
3. Посуду убираем в холодное место с температурой не выше +7°C.

### По-норвежски

Один из самых лучших рецептов посола свежей селедки носит название норвежского. Готовится не очень быстро, но вкусно.

1. Берем 1 селедку, полностью очищаем ее, оставляем только филе без костей. Нарезаем небольшими ломтиками.
2. Морковь среднего размера натираем на крупной терке, выкладываем на дно банки.
3. Следом кладем порубленную полукольцами луковицу.
4. Солим 2 ч.л., засыпаем 1 ч.л. сахарного песка, перец и листы лавра по вкусу. Сверху помещаем филе половины селедки.
5. Повторяем слой сначала: морковь и т.д. Положив вторую часть филе, заливаем в банку 1 ст.л. оливкового масла, 30 мл уксуса, 50 мл воды.
6. Закрываем банку, встряхиваем несколько раз и помещаем в прохладное место сроком до трех суток.

### Как засолить замороженную селедку

Для посола свежемороженой сельди лучше всего выбирать ее атлантическую и тихоокеанскую разновидности: порезанные на кусочки, они не будут разваливаться. Выбирая свежую рыбу, нужно обратить внимание на жабры: они должны иметь розовый цвет.

1. Мороженую рыбку подготавливаем так: потрошим внутренности, убираем жабры, но оставляем голову. Хорошо моем.
2. Готовим солевой раствор: солим литр воды 4 ст.л. соли. Помещаем туда селедку на полтора часа, затем сливаем воду.
3. Подготавливаем уксусную смесь: в стакан воды вливаем 30 мл концентрированного уксуса. Заливаем смесью селедку ровно на 4 минуты, затем сливаем в отдельную чашу (рассол нам еще пригодится).
4. Теперь на рыбу надо выложить порубленную кольцами луковицу, поломанный лавровый лист. Снова заливаем уксусный раствор.
5. Через полчаса блюдо уже готово к подаче.

### Сельдь иваси

Вкуснейшую сельдь иваси можно попробовать, приготовив ее по данному рецепту.

1. Особой подготовки тушка не требует: она солится целой, с головой и потрохами. Главное – обмыть ее.
2. Кипятим 600 мл воды, даем немного остыть, но не сильно.
3. Для рассола берем 2 ч.л. сахарного песка, 2 листа лавра, 6 горошин перца, гвоздику и кориандр по вкусу. Солим 3 ст.л. Перемешиваем. Получившуюся смесь из пряностей заливаем кипяченой водой.
4. В тузлук помещаем иваси, емкость закрываем. Оставляем сельдь мариноваться в холодном месте ровно сутки.

### Как засолить для копчения

Существует вкусный рецепт посола сельди для ее последующего копчения. Нужен минимум ингредиентов и силовых затрат, при этом готовый продукт поражает своими гастрономическими характеристиками.

1. 4 сельди океанического происхождения просто моем, никакие другие действия не понадобятся – селедка готовится целиком.
2. В чаше смешиваем 100 г крупной соли, 1,5 ч.л. перца горошком, 2 ч.л. прованских трав.
3. Щедро обсыпаем сельдь со всех сторон, втирая приготовленную смесь.
4. Обматываем их стретч-пленкой в 6-7 слоев, плотно прижимая друг к другу.
5. Кладем заготовку на 2-4 дня в прохладное место.
6. Достаем, промываем и просушиваем полотенцем. Теперь рыбины готовы к копчению.

## Как избежать ошибок

Если вы делаете соление впервые, не допустить ошибок вам поможет несколько советов:

1. Неправильно рассчитанное количество соли или слишком концентрированный ее состав (как, например, у соли мелкого помола) нередко приводит к пересолу, даже если все ингредиенты добавлялись строго по рецепту. Спасти блюдо в этом случае может молоко. В керамическую посуду нужно поместить чистую рыбину и залить всю поверхность молоком. По истечении часа селедку вытащить и обмыть проточной водой. Несложная процедура позволит не только убрать излишки соли, но и получить хорошую текстуру продукта. Если после процедуры блюдо стало чересчур пресным, можно немного посолить его.
2. Чтобы избавиться от выраженного неприятного запаха, появившегося в результате некачественного посола, можно использовать репчатый лук. Его нарезать полукольцами и положить на дно кастрюли, посолить и сбрызнуть уксусом. После немного помять, не повреждая структуру, и отложить на 10 минут. Замаринованным луком переложить дурно пахнущую селедку.
3. Если рыба была старая, залежавшаяся, она может после посола быть слишком мягкой и рыхлой, разваливаться на кусочки. Исправить консистенцию можно обычным растительным маслом. Необходимо в стеклянную банку поместить тушки, тщательно их уложить, не повредив кожицу. Залить до верха маслом, прикрыть и отправить в холодное место на 12-16 часов.

Существует много рецептов, как засолить селедку в домашних условиях. Каждый найдет для себя наиболее подходящий по скорости приготовления и степени солености. Ведь такое блюдо, как селедка, непременно украсит повседневный или праздничный стол.