Rezept

Heringsfilets Hausfrauenart

Ein Rezept von Heringsfilets Hausfrauenart, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Heringsfilets in Öl
2	säuerliche Äpfel (z. B. Royal Gala)
500 g	saure Sahne
2 TL	scharfer Senf
	Pfeffer, frisch gemahlen
2	weiße Zwiebeln
2	große Gewürzgurken
2 EL	Mayonnaise
	Salz
1 Bund	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Heringsfilets abtropfen lassen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in feine Spalten schneiden. Die Gurken klein würfeln.

2. Heringe mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken mischen, saure Sahne und Mayonnaise mischen und unterrühren. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Den Dill waschen und trockenschwenken. Einige Dillspitzen beiseite legen, die restlichen fein schneiden und unter die Heringe rühren. Zugedeckt etwa 1 Std. kühl stellen.

3. Die Heringsfilets noch einmal abschmecken und kalt mit heißen Pellkartoffeln oder dunklem Brot servieren.