Rezept

Gabelrollmöpse mit Dillsahne

Ein Rezept von Gabelrollmöpse mit Dillsahne, am 28.06.2025

Zutaten

3	Bismarckheringe (von der Fischtheke)
1 rote	Zwiebel
200 g	Schmand
	Salz
1 Bund	Dill
1	dicker Apfel
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Bismarkheringe auseinanderklappen, halbieren, mit Küchenpapier abtupfen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in sehr feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen und fein raspeln, mit der Zwiebel und dem Zitronensaft mischen.

2. Den Schmand in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, wenig Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Dill abbrausen und trocken tupfen. Einige Spitzen zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Dillblättchen hacken und unter den Schmand rühren.

3. Die Heringshälften mit etwas Dillcreme bestreichen, mit Apfel-Zwiebel-Mischung belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Rollmöpse in ein Deckelglas legen, die restliche Creme in ein Extraglas, mit Dill garnieren und zu den Gabelrollmöpsen reichen.