

Rezept

Gut vorzubereiten: Roter Heringssalat

Ein Rezept von Gut vorzubereiten: Roter Heringssalat, am 24.01.2025

Zutaten

8 Bismarckheringsfilets (250-300 g)	300 g gekochte Rote Bete (Kühlregal)
300 g Pellkartoffeln	3 kleine Gewürzgurken
1 Zwiebel	1 säuerlicher Apfel (z. B. Braeburn)
4 EL Salatmayonnaise	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Heringsfilets trockentupfen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Rote Bete würfeln. Pellkartoffeln pellen und mit den Gurken in nicht zu kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel waschen, abtrocknen und vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Mayonnaise mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die vorbereiteten Zutaten unterheben und alles gut vermischen. Zugedeckt 4 Std., besser über Nacht, ziehen lassen. Vor dem Servieren den Dill waschen, hacken und untermischen.