

Rezept

Heringsfilets Hausfrauenart

Ein Rezept von Heringsfilets Hausfrauenart, am 18.12.2025

Zutaten

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