

Rezept

Klassischer Heringsalat

Ein Rezept von Klassischer Heringsalat, am 11.11.2024

Zutaten

6 Bismarckheringe (super auch mit Matjes)	2 Gewürzgurken
2 kleine Zwiebeln	1 Apfel
2 EL Zitronensaft	150 g saure Sahne
100 g Joghurt	1 EL Meerrettich (Glas oder frisch gerieben)
4 EL Weißweinessig	3-4 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Dill	Schnittlauch oder Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Heringsfilets in kleine Stücke, Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, quer in Scheibchen schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln.
-
2. Saure Sahne mit Joghurt, Meerrettich, Essig und Öl verrühren, leicht salzen und pfeffern. Alle Zutaten mit der Sauce mischen, 1-24 Stunden ziehen lassen. Kräuter waschen, hacken, draufstreuen.