Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schwedische Heringskartoffeln

Ein Rezept von Schwedische Heringskartoffeln, am 12.06.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
800 g	Kartoffeln
250 g	Matjes- oder Bismarckheringe
	Pfeffer
2 EL	Semmelbrösel
4 EL	Butter
	Salz
250 g	Sahne
	Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 220° vorheizen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in Streifen schneiden. Zwiebelstreifen in 2 EL Butter bei kleiner Hitze in 5 Min. glasig dünsten und abkühlen lassen.

2. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit ¼ TL Salz mischen und beiseitestellen. Die Heringe abtropfen lassen und in 2 cm dicke Streifen schneiden.

3. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter fetten. Zuerst eine Lage Kartoffeln in die Form schichten, darauf je eine Lage Zwiebeln und Heringe geben und mit Kartoffeln abdecken. Dies so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dabei mit Kartoffeln abschließen.

4. Die Sahne mit Pfeffer und Muskat erhitzen, aber nicht kochen, und über die Heringskartoffeln gießen. Brösel und 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen und ca. 45 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist und die Kartoffeln gar sind. Dazu passt Bier und grüner Blattsalat.