

Heringssalat nach „Hausfrauen Art“

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 50 Minuten – mindestens 12 Stunden kalt stellen
6 Portionen (als Vorspeise)

Zutaten:	Einheit
Heringe, mit Zwiebel/Kraut in Essig mariniert	200g
Erdäpfel, gekocht, geschält in 3cm große Würfel geschnitten	200g
Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel) oder TK Gemüse Mischung (Erbsen, Karotten, Sellerie)	200g
Äpfel (geschält, entkernt in Würfel geschnitten)	2 Stück
Zwiebel, fein gehackt	1 Stück
Essiggurkerl	5 Stück
Sauerrahm	250g
Senf	2 Esslöffel
Mayonnaise	2 Esslöffel
Salz, Pfeffer	
Als Ergänzung pro Person 1 gekochtes, gefülltes Ei	



Foto und Text: Markus Leingruber · www.spezialithek.at

1. Die Heringe zu putzen und in circa 2cm große Würfel oder 2cm breite Streifen schneiden.
2. Das saure Kraut/Zwiebel der Heringe grob schneiden und mit den Essiggurkerl, den Kartoffelwürfel, dem Gemüse, den Äpfeln und gehacktem Zwiebel zum Sauerrahm geben.
3. Alles gut umrühren und mit Salz und Pfeffer und etwas Essig vom Hering abschmecken.
4. Der Salat zieht Flüssigkeit nach.
5. Sollte er zu trocken sein etwas Mayonnaise und Essigwasser nachgeben.
6. Nun mindestens für 12 Stunden kaltstellen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at