



Weißer Heringssalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit Pellkartoffeln und kalter Butter der einfache, unverfälschte Genuß eines Heringssalat bestehend aus Bismarckhering. Dies sind Heringslappen die in einer sauren Marinade eingelegt werden und durchziehen

Zutaten

- 5 - 6 milde, vollfleischige Bismarckheringsfilets
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 mittelgroße, saure Äpfel ,gewürfelt (Boscop o.ä.)
- 2 mittelgroße Gewürzgurken, gewürfelt
- 3 hart gekochte Eier, grob gewürfelt
- 1/4 l 50%ige Mayonnaise
- Ev. etwas Weinessig
- Etwas flüssige Sahne
- Etwas gehackten Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten fein würfeln, die Äpfel, Gewürzgurken und harte Eier in gröbere Würfel schneiden, ebenso die Bismarckheringsfilets.

Schritt2

Alles zusammen mischen, ev. etwas salzen, zuckern, pfeffern und Weinessig nach Geschmack dazu geben.

Schritt3

Mit der Mayonnaise und ev. etwas flüssiger Sahne anmachen. Schnittlauchröllchen

unterheben.Anrichtevorschlag:

Schritt4

Mit gekochten Pellkartoffeln und kalter Butter, ein einfacher, unverfälschter Genuss.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Kalte Fischgerichte, Salate zum Grillen, Salatrezepte

Tags: hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisser-heringssalat-von-bismarckhering/>