

Hering mit Meerrettichsauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

250 g Kartoffeln
2 Heringe
2 Zwiebeln
2 Äpfel
2 Essigurken
250 ml Schmand
Meerrettich Würzöl
Salz und Pfeffer
frischer Dill
Lorbeerblatt zum Garnieren



Zubereitung

Kartoffeln mit Schale waschen und gar kochen. In der Zwischenzeit den Hering filetieren und grob zerkleinern. -Zwiebeln, Äpfeln und Essigurken fein hacken und mit Schmand, Meerrettich Würzöl, -Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Kartoffeln abkühlen lassen und in kleine -Würfel schneiden. Kartoffel- und Heringstücke vorsichtig unterheben. Mit frischem Dill und Lorbeerblättern garnieren.