

Hering mit Meerrettichsauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

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



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.