

# Hering mit Rote Rüben

Das Rezept für den Hering mit Rote Rüben ist einfach in der Zubereitung. Das schmackhafte Gericht eignet sich hervorragend für den traditionellen Heringsschmaus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

3 Stk. Rote Rüben (gekocht)
2 Stk. <a href="#">Äpfel</a>
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a> (klein)
2 Stk. <a href="#">Essiggurken</a> (klein)
8 Stk. Heringsfilets
1 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Apfelessig
1 TL <a href="#">Zucker</a>
200 g Sauerrahm
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Dille (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Die gekochten **Roten Rüben** schälen und in kleine Würfel schneiden. Am besten dafür Einmalhandschuhe verwenden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, danach die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Essiggurken zerkleinern.
2. Das Heringsfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Rote Rüben mit Zwiebel, Äpfel, Essiggurken, Pflanzenöl, Apfelessig, Zucker, Sauerrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach zirka 30 Minuten ziehen lassen.
3. Zusammen mit dem **Hering** auf Teller anrichten und mit gehacktem Dill garnieren.

## Tipp