

# Hering-Rüben-Salat

So einfach wie das Rezept ist, präsentiert sich dieser selbstgemachte Hering-Rüben-Salat als echte Alternative zu gekauftem Heringssalat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

200 g	Heringe
200 g	Rote Rüben
100 g	<a href="#">Essiggurken</a>
80 g	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Becher	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Essig

## Zubereitung

1. Für den Hering-Rüben-Salat die Heringe, roten Rüben und Essiggurken in etwa gleich (ca. 1 cm) große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Hering mit roten Rüben, Essiggurken und Zwiebeln mischen.
2. Aus Sauerrahm, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und die Herings-Mischung unterheben. Alles gut vermengen und sofort anrichten oder bis zum Servieren kühl stellen.

## Tipp

Der Hering-Rüben-Salat schmeckt besonders gut auf oder zu frischem Baguette.