# Heringskäse

Der Heringskäse besteht aus einer interessanten Mischung. Für das Rezept werden unter anderem Äpfel und Kartoffeln verarbeitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Heringslappen |
| 130 g | Butter (zimmerwarm) |
| 500 g | Erdäpfel |
| 2 Stk. | Äpfel |
| 240 g | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Der **Heringskäse** ist ein schmackhafter Klassiker des nordwestlichen Innviertels. Zu Anfang Erdäpfel kochen und nach dem Schälen durch die Presse drücken und fein zerreiben.

2. Den Heringslappen ebenso zerkleinern unter Zuhilfenahme des Fleischwolfs oder einer Küchenmaschine. Anstelle der Heringslappen lassen sich ebenfalls Heringsfiletstücke in Salzlake verwenden.

3. In der Zwischenzeit Butter mit dem Handrührer schaumig schlagen und gemeinsam mit dem Hering und dem Stampf aus Erdäpfeln vermengen. Äpfel reiben und zum Heringskäse geben. Sauerrahm beimengen und alles gut vermischen. Im Abschluss salzen und pfeffern.

## Tipp

Alternativ lässt sich der Heringskäse mit Paprikapulver oder Curry aufpeppen.