Heringssalat mit Curry

Ein Rezept aus Dänemark: Der Heringssalat mit Curry kommt auf dem Partybuffet ebenso gut an wie auf dem nächsten Picknick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

100 g	Heringe
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei (hartgekochtes)
50 g	Äpfel (gehackten)
50 g	Sellerie (gehackte)
100 g	Mayonnaise
100 g	Sauerrahm
1 TL	Curry

Zubereitung

1. Für den Heringssalat mit Curry zunächst die eingelegten Heringe abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen, dann in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Ei schälen und fein hacken. Apfel und Sellerie schälen und klein würfeln.

2. Hering mit Zwiebel, Sellerie und Apfel vermengen. Ei unterheben. Aus Mayonnaise, Sauerrahm und Curry eine Marinade anrühren. Die Marinade mit der Herings-Mischung vermengen und ca. 20 Minuten durchziehen lassen, dann servieren.

Tipp

Der Heringssalat mit Curry schmeckt wunderbar zu oder auf einem kräftigen Bauernbrot.