Heringssalat mit Ei

Der Heringsalat mit Ei ist fixer Begleiter beim Heringschmaus. Das beliebte Rezept lässt sich einfach vorbereiten und schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

200 g	Heringe (filetiert)
2 Stk.	Äpfel (säuerlich)
500 g	Erdäpfel (festkochend)
75 g	Essiggurken
250 ml	Sauerrahm
1 Schuss	Apfelessig
	Estragonsenf
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Eier
2 EL	Dill (fein gehackt)

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des Klassikers **Heringssalat mit Ei** Erdäpfel schälen, gründlich waschen und kochen.
2. Die Erdäpfel vor dem Kochen in Zentimeter große, mundgerechte Würfel zerkleinern.
3. Heringe und Essiggurken fein würfeln.
4. Säuerliche Äpfel schälen. Das Kerngehäuse vollständig entfernen und würfeln.
5. Eier hart kochen, abkühlen und schälen, um diese darauf in kleine Stücke zu schneiden.
6. Sauerrahm, Essig und Senf sowie fein gehackten Dill miteinander verrühren.

7. Mit Salz und Pfeffer den Salat verfeinern.

8. Heringe, Erdäpfel, Äpfel, Essiggurken in eine Schüssel geben und Sauerrahm sowie die Dillmischung unterrühren.

9. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Tipp

Dazu ein Glas trockenen Weißwein genießen.