

# Heringssalat

Der Heringssalat ist ein traditionelles Gericht. In Österreich wird das Rezept vor allem zur Fastenzeit am Aschermittwoch gerne zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

800 g	Salzheringe (filitiert)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a> (mittelgroß)
1 Stk.	<a href="#">Essiggurke</a> (mittelgroß)
1 EL	Dill (frisch, fein gehackt)
250 g	Crème fraîche
250 g	Sauerrahm
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
6 EL	Essiggurkerlwasser
1 TL	Frischen Zitronensaft
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Heringssalat** den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurken in kleine Stücke schneiden und das Dillkraut klein zerhacken.
2. Alle Zutaten und den Sauerrahm, Schlagobers und Crème fraîche, Essiggurkerlwasser, Zitronensaft und Zucker in eine Schüssel geben. Die abgetropften und in mundgerechte Stücke geschnittenen Heringe zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den Kühlschrank stellen und etwa 4 Stunden durchziehen lassen.

## **Tipp**

Mit dem Salz sparsam umgehen, da der Hering meistens schon sehr salzig schmeckt.