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.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Apfel (mittelgroß)
1 Stk.	Essiggurke (mittelgroß)
1 EL	Dill (frisch, fein gehackt)
250 g	Créme frâiche
250 g	Sauerrahm
100 g	Schlagobers
6 EL	Essiggurkerlwasser
1 TL	Frischen Zitronensaft
1 TL	Zucker
	Salz und Pfeffer

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 Créme frâiche, 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.