Kartoffelsalat mit Hering

Der Kartoffelsalat mit Hering ist ein traditionelles Gericht aus der österreichischen und deutschen Küche. Eine ideale Vorspeise, als Hauptgericht oder zum Heringsschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochende)
1 Stk.	Rote Zwiebel (große)
200 g	Heringsfilets (oder Matjesfilet)
2 Stk.	Essiggurken
2 Stk.	Eier (hartgekochte)
70 ml	Gemüsebrühe
1.5 EL	Apfelessig
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
	frische Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie, etc.)

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelsalat mit Hering** die Kartoffeln in Wasser etwa 20 Minuten weichkochen. Anschließend noch warm schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Heringsfilets und Essiggurken in mundgerechte Stücke schneiden. Die hartgekochten Eier vierteln. Kartoffeln, Hering, Zwiebel, Gurken und Eier in eine große Schüssel geben. Mit warmer Gemüsebrühe und Essig übergießen und vorsichtig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

3. Den Kartoffelsalat etwa 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden. Danach nochmals abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Den Kartoffelsalat mit Hering vor dem Servieren mit fein gehackten, frischen Kräutern, wie Dill, Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Tipp