Kräftiger Fischaufstrich

Wer gerne Fisch isst, kommt beim Rezept für kräftigen Fischaufstrich mit Äpfeln und Zwiebeln ins Schwärmen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

120 g	Salzheringe
1 Stk.	Makrele
1 Stk.	Zwiebel
1 Scheibe	Weißbrot
50 ml	Milch
3 Stk.	Eier
50 g	Halbfettmargarine
1 Stk.	Apfel
1 EL	Dille
1 EL	Petersilie
1 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den **kräftigen Fischaufstrich** zunächst die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann die Schale entfernen und klein schneiden bzw. die Kräuter hacken.

2. Von der Makrele die Flossen abschneiden, Haut abziehen und Gräten entfernen. Die Milch über das Weißbrot gießen und einige Minuten durchziehen lassen. Sodann das Brot herausnehmen und gut auspressen.

3. Die Zwiebel und den Apfel schälen und in Viertel schneiden. Mit Ausnahme der Kräuter und der Eier alle Zutaten in den Mixer geben und fein pürieren. Die Eierwürfel unterheben. Die Kräuter darüber streuen.

Tipp

Der kräftige Fischaufstrich ist genau das Richtige für ein kaltes Abendessen. Er schmeckt auf Schwarzbrot oder Toast.