

Roter Heringssalat

Der rote Heringssalat mit rote Rüben ist ein vorzügliches Rezept für einen Heringsschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

250 g	Heringe (z.B. Bismarckheringe)
250 g	Rote Rüben (vorgekocht, gegart)
1 Stk.	Apfel (säuerlich ca. 180g)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
4 Stk.	Essiggurken
200 g	Sauerrahm
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 EL	Weißweinessig
4 EL	Essiggurkerlwasser
1 EL	Senf
1 EL	Rapsöl
20 g	Dill (frisch, gehackt)
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **roten Heringssalat**, wenn nötig die Haut vom Hering abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die roten Rüben auch in gleich große Würfel schneiden, den roten Saft auffangen. Essiggurken fein zerscheiden. Zwiebel schälen und klein zerhacken. Alles in eine große Schüssel geben.
2. In einer separaten Schüssel Sauerrahm, Schlagobers, Essiggurken-Wasser, Saft der roten Rüben, Essig, Öl, Senf und gehackten Dill gut verrühren. Den Heringssalat mit einer Prise

Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp