

Wiener Heringssalat

Wiener Heringssalat Rezept mit zartem Matjes, würzigem Hering, knackigen Äpfeln, Erdäpfeln und einer cremigen Sauerrahm-Mayonnaise-Sauce. Ideal zu Fasching und Aschermittwoch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

300 g	Kartoffeln (festkochende)
2 Stk.	Möhren
2 Stk.	Matjesfilets
4 Stk.	Bismarckheringe
4 Stk.	Heringe (eingelegte, Russen)
2 Stk.	Äpfel
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
5 EL	Mayonnaise
3 Stk.	Essiggurken
5 EL	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Wiener Heringssalat** die Kartoffeln und Möhren schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und vollständig auskühlen lassen. Die Zutaten sollten kalt sein, bevor sie weiterverarbeitet werden.
2. Matjes, die eingelegten Heringe und Bismarckheringe gut abtropfen lassen, eventuell vorhandene Gräten entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen mit den ausgekühlten Kartoffeln und Karotten zu den Heringsstücken geben. Mayonnaise und Sauerrahm glatt verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Wer es etwas frischer mag, kann einen kleinen Spritzer

Gurkenwasser unterrühren.

3. Das **Dressing** behutsam unter die vorbereiteten Zutaten heben, damit die Würfel ihre Form behalten und der Salat eine schöne Struktur erhält. Den Wiener Heringssalat abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht, durchziehen lassen. So verbinden sich die Aromen optimal und der Salat erhält seinen typisch harmonischen Geschmack.

Tipp