

Heringssalat a.l.a. Opa Karl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

ca 8 Heringsfilets nach Matjesart in Öl, 1 mittelgroße Schnitzel, vom Schwein o. Pute, 1 Apfel, 1 rote Beete, 1 Pellkartoffel, 1 Gewürzgurke, 1 kleines Glas Salatmajonaise, 1 kleines Glas große Kapern, 1 Teelöffel mittelscharfen Senf, 1 Esslöffel Essig bzw. Zitronensaft, je 1 Prise Zucker und schwarzen Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Rote Beete und Kartoffeln kochen, Schnitzel in der Pfanne leicht bräunen.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten nach und nach in eine große Schüssel geben!

Rote Beete, Äpfel und Pellkartoffeln schälen und mit den restlichen Zutaten in kleine Würfel bzw. Stücke schneiden, Kapern eventuell mit einer Gabel zerdrücken, Majo und die restlichen Gewürze in die Schüssel geben und alles gut vorsichtig vermengen.

Über Nacht kühl stellen und vor dem Verzehr nochmals durchrühren. Man kann je nach Geschmack von dem Matjesöl etwas zugeben.