

Harzer Heringssalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Salzheringe od. Matjes, 200 gr Knollensellerie, 3 Zwiebeln, 2 Gewürzgurken, 375 gr Rote Beete, 1,5 hart gek. Eier, 1,5 Boskop-Äpfel, 250 gr Jagdwurst, 150 ml Miraclewhip Balance, 125 ml Sahne, 2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Zucker, pürierte Apfelschale.

Die Vorbereitungen:

- Salzheringe aus dem Fass ausnehmen, Rogen entfernen, über Nacht in kaltem Wasser entsalzen lassen, - Haut abziehen oder
- 4 Pckg. Matjes (von Aldi) nehmen und in Stücke schneiden
- Knollensellerie würfeln, in wenig Wasser mit einem Schuss Essig weich kochen.
(Wasser aufheben)
- Rote Beete würfeln und bissfest garen
- Zwiebeln würfeln und in ca. 20 g Butter andünsten
- Boskop-Äpfel schälen, würfeln (Schale aufheben)
- hart gekochte Eier in Würfel schneiden
- Jagdwurst in Würfel schneiden

Die Zubereitung:

1. Fisch, Sellerie, Zwiebeln, Rote Beete, Eier, Gurken, Äpfel, Jagdwurst in eine Schüssel geben.
2. Miraclewhip, Sahne, Öl und Zucker mit der pürierten Apfelschale verrühren, mit Essig und Pfeffer abschmecken und mit dem Selleriewasser verdünnen und
3. über die Zutaten geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

TIP: Im Kühlschrank hält dieser Salat ca. 5 Tage.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de