

Bunter Bismarckhering - Kartoffelsalat mit Dill - Senfcrème

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikaler Salat für jeden Tag zum „Sattmachen“, herzhaft und „schmackig“

Zutaten

- Für den Bismarckhering - Kartoffelsalat:
- 4 Stück Bismarckherings Filets ca. 300 g in 2 cm großen Streifen
- 1000 g gleichmäßig kleine Kartoffeln
- 200 ml Fleischbrühe instand
- 1 Tl scharfer Senf
- 4 El Weinessig
- 3 El Rapsöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 500 g Salatgurke, geschält, entkernt in Würfeln
- 1 Bund Radieschen, geputzt, in Spalten
- 200 g gelbe Paprikaschote, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Für den Dill - Senfcrème:
- 1 Becher Crème fraîche oder Schmand
- 1 Tl Honig
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Zunächst die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt5

Die Instand - Fleischbrühe kurz mit den Zwiebeln und dem Essig, Senf, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zu einem schmackhaften Dressing kurz aufkochen. Über die noch warmen Kartoffelscheiben geben und leicht schwenken, bis die natürliche Kartoffelstärke für eine gewisse Bindung gesorgt hat.

Schritt6

Nunmehr die Gurkenwürfel, die Radieschen, Paprikaschote und den Schnittlauch unterheben.

Schritt7

Etwas erkalten lassen und die Bismarck - Heringsstücke unterschwenken, etwas durchziehen lassen.

Schritt8

Schritt9

Der Dill - Senfcrème.

Schritt10

Alles Zutaten miteinander verrühren und den frischen Dill unterheben, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Bismarckhering - Kartoffelsalat auf knackigen Salatblättern anrichten und den Dill - Senfcrème dazu reichen.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-bismarckhering-kartoffelsalat-mit-dill-senfcreme/>