



Norddeutscher Heringsstipp von Bismarck

Hering

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gut vorzubereiten, beliebt wie eh und je, vielseitig

Zutaten

- 4 doppelte Bismarckherings - Filets
- 3 Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 2 Äpfel, entkernt in dünnen Scheiben
- 4 Gewürzgurken in dünnen Scheiben
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- 250 g Schmand
- 150 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker nach Geschmack
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden, sofort mit dem Zitronensaft übergießen, marinieren.

Schritt2

Die Äpfel, Zwiebeln und den Gehackten Dill dazu geben und Alles mit Schmand und Crème fraîche verrühren. Die in mundgerechte, nicht zu klein geschnittene Bismarckheringsfilets dazu geben. Mengen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker nach Geschmack würzen, nachschmecken, etwas durchziehen lassen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Dazu passen junge Pellkartoffeln und kalte Butter oder Reibekuchen genau so gut wie dunkles, oder auch geröstetes Brot.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** beliebt wie eh und je, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-heringsstipp-von-bismarck-hering/>