Rheinischer Aschermittwochs – Heringsschmaus (Heringsstipp)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Traditionell, nicht nur in der Fastenzeit, der schmeckt das ganze Jahr über!

Zutaten

- 250 g Bismark Heringsfilets in 2 cm großen Stücken
- 2 mittelgroße, säuerliche Äpfel, in 1 cm großen Würfeln
- 400 g gekochte Kartoffeln, in 1 cm großen Würfeln
- 80 g Gewürzgurken, in 1 cm großen Würfeln
- 60 g gekochte grüne Bohnen, in 2 cm langen Stücken
- 1 EL Kapern, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 TL Sardellenpaste
- 125 g Sauerrahm
- 100 g gute Mayonnaise
- 1 El Weinessig
- 1 Tl Estragon Senf
- 1 El Sahnen Meerrettich
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 hartgekochte Eier in Sechsteln, für die Garnitur
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

In eine Salatschüssel die Heringsstücke, Bohnen,- grob gehackte Kapern,- Kartoffel, - Apfel,- Gewürzgurken - und Zwiebelwürfel geben. Darüber den Weinessig und etwas frisch gemahlenen Pfeffer.

Schritt2

Alles mit der Sardellenpaste, Schnittlauch, Estragon Senf, Meerrettich, Sauerrahm und Mayonnaise und etwas Zitronensaft verrühren, anmachen. Herzhaft abschmecken und wenigstens

Schritt3

1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt4

Anrichten und mit Eiersechsteln und kleine Cornichon Fächern garnieren

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** schmeckt das ganze Jahr über, traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-aschermittwochs-heringsschmaus-heringsstipp/