

Roter Rheinischer Heringssalat



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der Rheinische Klassiker, lecker mit Matjes gemacht und immer beliebt. Insbesondere an Weihnachten ein beliebter Salat in Kölner Familien.

Zutaten

- 4 holländische Matjesfilets
- 100 g Rind oder Schweinefleisch oder auch Fleischwurst in Würfeln
- 1 großer saurerer Apfel (z. B. Boskop) in Würfeln
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g gekochte rote Bete in Würfeln
- 150 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 g Gewürzgurke in Würfeln
- 30 g gehackte Walnüsse

- 3 El Mayonnaise (50 %)
- 100 g Schmand
- 1 Tl Senf
- 4 El Balsamico Bianco
- Zucker und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

2 Eier hart kochen und danach Würfeln. Pellkartoffeln kochen und anschließend würfeln. Die Mayonnaise mit dem Schmand und dem Essig zunächst verrühren und die Äpfel, die Zwiebeln und die Kartoffeln dazu geben.

Schritt2

Dann folgen die rote Beten, das gebratene oder gekochte Fleisch, die Eier, gewürfelte Matjes und die Walnüsse.

Schritt3

Alles noch einmal mit etwas Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer nach schmecken und etwas durchziehen lassen.

Rezeptart: Kölsche Rezepte, Rheinisch **Tags:** klassiker, lecker, matjes, sahnig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roter-rheinischer-heringssalat/>