

# Weißer Heringssalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Mit Pellkartoffeln und kalter Butter der einfache, unverfälschte Genuß eines Heringssalat bestehend aus Bismarckhering. Dies sind Heringslappen die in einer sauren Marinade eingelegt werden und durchziehen

## Zutaten

- 5 - 6 milde, vollfleischige Bismarckheringsfilets
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 mittelgroße, saure Äpfel ,gewürfelt (Boscop o.ä.)
- 2 mittelgroße Gewürzgurken, gewürfelt
- 3 hart gekochte Eier, grob gewürfelt
- 1/4 l 50%ige Mayonnaise
- Ev. etwas Weinessig
- Etwas flüssige Sahne
- Etwas gehackten Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten fein würfeln, die Äpfel, Gewürzgurken und harte Eier in gröbere Würfel schneiden, ebenso die Bismarckheringsfilets.

### Schritt2

Alles zusammen mischen, ev. etwas salzen, zuckern, pfeffern und Weinessig nach Geschmack dazu geben.

### Schritt3

Mit der Mayonnaise und ev. etwas flüssiger Sahne anmachen. Schnittlauchröllchen

unterheben.Anrichtevorschlag:

#### **Schritt4**

Mit gekochten Pellkartoffeln und kalter Butter, ein einfacher, unverfälschter Genuss.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Kalte Fischgerichte, Salate zum Grillen, Salatrezepte

**Tags:** hering, heringsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisser-heringssalat-von-bismarckhering/>