

Heringssalat

[Hauptspeise](#)[Fischgerichte](#)[Hausmannskost](#)[Österreichisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Für den Heringssalat die Erdäpfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Russen zuerst grob entgräten und dann mit den Essiggurken in 1 cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen, entkernen, würfelig schneiden. Die abgetropften marinierten Zwiebeln fein hacken.

Erdäpfel, Essiggurken, Russen, Apfelwürfel und Zwiebel vermischen. Den Salat mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, nochmals mit Essig oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Ei-Vierteln unterheben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



ZUTATEN

500 g Glas C.Warhanek
Russen inklusive
abgetropfte Zwiebeln

2 Äpfel

200 g Erdäpfel (gekocht)

200 g Essiggurken

1/4 l Sauerrahm

Essig

1 Spritzer Zitronensaft

Salz

Pfeffer

2 Eier hart gekocht

Schnittlauch