

Nah&Frisch

Professional

Heringsalat

Hauptspeise

Fischgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Für den Heringsalat 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