

Heringsalat

Für 3-4 Personen

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Pk. Matjesfilet od. Heringsfilet nach Matjes Art
- 2 Gewürzgurken, mittelgroß
- 2 Eier hart gekocht
- 400 ml saure Sahne
- 4 EL süße Sahne od. Milch
- Pfeffer, etwas Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas Gurkenbrühe
- 1 EL milder Essig
- 2 TL Senf, mittelscharf

Vorbereitung 15 Minuten, Zeit zum Durchziehen (am besten über Nacht)

Saure Sahne mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und der Gurkenbrühe verrühren, Zwiebel fein hacken, hart gekochte Eier fein hacken, Gurken klein schneiden.

Matjesfilets in 2-3 cm große Stücke schneiden, in die Sauce geben, Zwiebel Eier und Gurken zugeben und alles verrühren. Wenn die Sauce zu dick ist noch etwas Sahne oder Milch unterrühren.

Passt sehr gut zu Pellkartoffeln.