

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Colourbox



## Heringsalat (Live kochen mit Robert Letz)

Für ca. 4 Personen

250g Sauerrahm

150g Mayonnaise

5 g Worcestersauce

30g Zitronensaft

10g Salz

20g Zucker

Aus allen diesen Zutaten eine Marinade rühren.

100g Essiggurkerl in Würfel geschnitten

150g Weiße Bohnen

200g Erdäpfeln gekocht, geschält und in Würfeln geschnitten

100g Apfel in Würfeln geschnitten (z.B. Gala oder Jonagold)

200g Bismarkhering geschnitten

150g Matjesfilet geschnitten

Frische gehackte Dille

Die restlichen Zutaten unter die Sauerrahm-Marinade mischen und wenn möglich 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Mit Rotem Zwiebel und gekochtem Ei anrichten.

Mit knusprigem Baguette servieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“