

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Heringsalat

Für 4 Personen

Zutaten:

- 250g Sauerrahm
- 150g Mayonnaise
- 5 g Worcestersauce
- 30g Zitronensaft
- 10g Salz
- 20g Zucker

Aus allen Zutaten eine Marinade rühren.

- 100g Essiggurkerl in Würfeln 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 roter Zwiebel und gekochtem Ei anrichten. Mit knusprigem Baguette servieren.