

Salzheringe - Eingelegte

Kategorien: Fisch, Hering, Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

4		Salzheringe;ausgenommen
2		Schalotten
1	klein.	Apfel; Cox orange
150	Gramm	Saure Sahne
150	Gramm	Joghurt
		Pfeffer
1	Essl.	Gehackter Dill

Anleitung:

Salzheringe gruendlich waschen, enthaeuten und filetieren. Etwa zwei Stunden waessern. Schalotten und Apfel schaelen, fein wuerfeln und mit Sahne und Joghurt verruehren. Dill dazugeben und mit Pfeffer wuerzen.

Heringsfilets in die Sahnesauce legen und 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu: Kartoffeln oder dunkles Brot