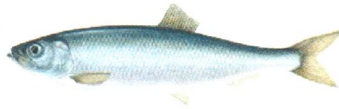


# Heringssalat



## Zutaten:

1 Glas (ca 500g)	Bismarckhering
250 g	Matjes-Filet
3	Äpfel (süßlich)
1-2	Zwiebeln
4	große Essiggurken
½ Tube	Remouladensoße
200 ml	saure Sahne
100 ml	Schmand

## Zubereitung:

Fisch abtropfen lassen

Heringshaut abziehen, bei Matjes das braune Fleisch abschneiden.

Fisch in kleine Stückchen schneiden.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln sehr fein würfeln.

Heringe, Matjes, Äpfel, Gurken und Zwiebeln vermischen.

Saure Sahne, Schmand und Remouladensoße unterheben.

Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.

## Dazu:

Baguette oder gekochte Kartoffeln.

