LEICHTER HERINGSSTIPP mit roter Beete

geschrieben von Karin Knorr | 26. August 2019

Hallo meine Lieben, heute gibt es ein Gericht aus meiner Kindheit. Die Oma und auch die Mama haben regelmäßig Hering zu leckeren Mahlzeiten verarbeitet. Der Heringsstipp ist ganz einfach zubereitet. Seht selbst.

Zutaten für 2-3 Personen:

- 250 g Matjesfilets
- 200 g Saure Sahne oder Schmand
- 125 g Rote Beete (etwa 1,5 Kugeln)
- 2 kleine Gürkchen
- 2 Schalotten
- ½ Apfel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst Matjes, Schalotten, Rote Beete, Gürkchen und den Apfel kleinschneiden. Schmand in die Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, optional etwas Gurkenbrühe dazu geben. Nun alle Zutaten zu dem Schmand geben und verrühren. Der Heringsstipp kann sofort gegessen werden oder einen Tag durchziehen. Er schmeckt zu Brot oder Kartoffeln.

Tipps: Meine Mama verwendet zu dem Hering Milch und isst dazu Pellkartoffeln.

Diese Salate könnten euch auch gefallen: Salate, Party, BBQ

Welche Salate esst ihr gern? Ich freue mich auf eure Antworten. Alles Liebe,

eure Karin Knorr