

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Heringsstipp

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Hauptspeise, Salzhering, Gemüse

6	Salzheringe	2	saure Äpfel (Boskop)
500 ml	Milch		Salz, Pfeffer
100 g	frische Mayonnaise		Zucker
2	Gemüsezwiebeln	1	kg frische Pellkartoffeln
2	Gewürzgurken	200 g	Salzbutter

Die Salzheringe 2 Stunden in kaltem Wasser entsalzen. Die Heringe häuten und entgräten.

Die Filets auslösen und diese für weitere 2 Stunden in die Milch einlegen, anschließend auf Küchentrepp gut trocknen.

Die Mayonnaise herstellen. Die Gemüsezwiebeln fein reiben und in die Mayonnaise einrühren.

Die Gurken und die geschälten und entkernten Äpfel in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Mayonnaise einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Heringe in Stücke schneiden und für 12 Stunden in die Marinade einlegen.

Mit frischen Pellkartoffeln und kalter Salzbutter servieren.