

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Eingelegte Heringe Und Linsengemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Hering, Kartoffel, Hauptgericht

4	Salzheringe (Matjes)	1	Lorbeerblatt
3	Zwiebeln	1	Msp. weißer Pfeffer
3	Gewürzgurken	1	kg neue Kartoffeln
1/8 Liter	Milch		Kümmel
1/4 Liter	saure Sahne		Salz
2	Essl. Gewürzessig	200 g	Linsen
1	Essl. Dill, gehackt	80 g	Speck
1	Essl. Petersilie, gehackt	1	Zwiebel
1	Msp. Zucker	1	Liter Brühe
3	Essl. Öl	60 g	Mehl
5	Wacholderbeeren	1	Essl. Essig

Die Heringe ausnehmen, entgräten und häuten. Je nach Salzgehalt wässern. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit Wacholderbeeren und Lorbeerblatt ca. 3 Minuten dünsten. Wasser abgießen. Dann Gurken, Dill und Petersilie hacken.

In einem Steinguttopf Milch, saure Sahne, Öl, Zucker, Pfeffer und Essig verrühren, alle Zutaten zugeben.

Die Heringe in 5 cm lange Stücke schneiden und zu der Marinade geben. Ca. 5 Stunden kühl stellen.

Die Kartoffeln waschen und mit Kümmel und Salz in 20 bis 30 Minuten kochen. (Je nach Größe)

Die Linsen in der Brühe garen, ohne sie jedoch zu einem Brei werden zu lassen. Abgießen und dabei die Brühe auffangen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Kleingehackte Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen.

Mehl hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Pikant mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken. Linsen hinzugeben und heiss zu Tisch mit Kartoffeln und Heringssalat geben.