

Pellkartoffeln Rezepte

Bergischer Heringsstipp Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Vorspeise, Deutschland

150 g	Rote Zwiebeln, 120 g	150 g	Crème fraîche
	Gewürzgurken	150 g	Saure Sahne
250 g	Bismarckheringsfilets	1	Teel. Meerrettich Glas
1	Apfel; etwa 150 g	1	Teel. Senf
1/2	Bund Dill		Salz, Pfeffer

Die Zwiebel pellen, in feine Ringe schneiden. Die Gurken in feine Scheiben und die Heringsfilets in 2 cm breite Stücke schneiden.

Den Apfel vierteln, entkernen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden.

Den Dill grob hacken.

Crème fraîche, saure Sahne, Meerrettich und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce mit allen anderen Zutaten mischen.

Den Heringsstipp vor dem Servieren 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu passen Pellkartoffeln oder Brot.

Pro Portion 315 kcal.