

Roter Heringssalat

Zubereitungszeit: 1 h 40 Min. plus Ziehzeit

Zutaten (für 6 Personen):

300 g vakuumierte Rote Beete, 300 g festkochende Kartoffeln, 150 g Knollensellerie, 400 g Kasseler-Aufschnitt, 1 Apfel, 2 EL Zitronensaft, 60 g Gewürzgurke, 300 g Bismarck-Heringsfilet, 80 g Mayonnaise, 1 TL Senf, 50 g Vollmilchjoghurt, 2 EL Kapern, 50 ml Milch, Salz Pfeffer, 0,5 Bund Dill

Zubereitung

A 300 g festkochende Kartoffeln, Salz, 150 g Knollensellerie

Kartoffeln waschen und kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und noch warm pellen.

Sellerie putzen, schälen und in dünnen Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute garen, abgießen, abschrecken und abtropfen.

B 400 g Kasseler-Aufschnitt, 1 Apfel, 2 EL Zitronensaft, 60 g Gewürzgurke, 300 g Bismarck-Heringsfilet

Kasseler 1 cm groß würfeln, Apfel schälen, achteln, entkernen. Apfelspalten in dünne Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft marinieren. Gurken in feine Streifen, Heringe in 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln in Würfel schneiden.

Alles in einer flachen Arbeitsschale mischen.

C 80 g Mayonnaise, 1 TL Senf, 50 g Vollmilchjoghurt, 2 EL Kapern, 50 ml Milch, Salz Pfeffer

Für das Dressing Mayonnaise mit Senf, Joghurt, Kapern, Milch, Salz, Pfeffer glatt rühren. Dressing gründlich mit dem Heringssalat mischen. Salat mind. 1 Stunde ziehen lassen.

D 300 g vakuumierte Rote Beete, 0,5 Bund Dill

Rote Beete in Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren Dill grob hacken. Rote Beete unter den Salat mischen um mit dem Dill bestreut servieren.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

Traditionell wurde der Rote Heringssalat bei uns zuhause an Weihnachten zubereitet. Am 1. Feiertag wurde er zusammen mit weiteren kalten Spezialitäten zum Abendessen gereicht.