

Marinierter Sahnehering

Zutaten:

1 Packung Matjes, 1 Zwiebel,, 2 Gewürzgurken, 1/2 Apfel, 1 Becher Saure Sahne, 1 EL Estragonsenf, je 2 EL gekochte Karotten- und Seleriewürfel, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch, Dill.

Zubereitung:

Katjes in mundgerechte Stücke schneiden. Apfel, Zwiebel und Gurken würfeln, sowie die Kräuter fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, die saure Sahne macht den Hering noch zarter.

Dazu schmeckt ein rustikales Baguette oder Pellkartoffeln.

Guten Appetit!