

Heringsstipp

Heringsstipp ist ein nach wie vor beliebtes Gericht. So verwundert es auch nicht, dass nahezu jedes Kochbuch aus unserer Region einen Rezeptvorschlag anbietet. Auffällig ist, dass jedes Rezept ein wenig anders ist. Insofern sollte aber auch jeder Mut haben, die Zutaten ein wenig zu ändern oder zu ergänzen.

Heutzutage wird auch sehr oft Matjes statt Hering verwendet.



Unser Rezeptvorschlag für 4 Personen:

Zutaten:

6 Heringsfilets, küchenfertig
6 saure Gurken
1 Apfel
2 Zwiebeln
500 g Joghurt
250 g Schmand oder Creme fraiche
4 EL Gurkenlake oder ein wenig Essig
ein TL Senf
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung

Heringsfilets in Streifen schneiden, Zwiebeln und Apfel schälen und zerkleiner. Joghurt, Schmand und Senf mischen. Etwas Gurkenlake (oder ein Schuss Essig) nach Geschmack zufügen. Mit Gewürzen abschmecken und mindestens eine Stunde (besser über Nacht) ziehen lassen. Mit frischem Dill garnieren.