

# Rezept des Monats: Februar 2026

## Omas's Heringssalat



Zutaten	Zubereitung
250 g Kartoffeln	Kartoffeln waschen und garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, pellen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
1 Ei Größe M	Ei hartkochen.
5 Heringsfilet (eingelegt)	Fisch etwas abtropfen lassen und würfeln.
1 kleine Zwiebel	Zwiebel und Apfel schälen und fein würfeln.
1 säuerlicher Apfel	
150 g Rote Bete gegart (Glas)	Rote Bete abgießen und den Saft auffangen. Rote Bete,
150 g Gewürzgurken	Gewürzgurken und gekochtes Rindfleisch ebenfalls in ca. 1cm
150 g gekochtes Rindfleisch	große Würfel schneiden. Alle Zutaten, außer dem Ei, in einer Schüssel vermengen.
150 g Saure Sahne	Aus allen Zutaten eine Marinade anrühren und über den Salat geben.
100 ml Rote Bete Saft (Glas)	
50 g Salatmayonaise	Alles gut vermengen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden lang
3 EL Apfelessig	ziehen lassen. Anschließend das Ei pellen, fein hacken und unter den
1 Prise Zucker	
2 EL Kapern	Salat geben. Den fertigen Salat anrichten und mit Schwarzbrot servieren.
Salz, Pfeffer	

