

# 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, Gewürzgurken und gekochtes Rindfleisch ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten, außer dem Ei, in einer Schüssel vermengen.
150 g Gewürzgurken	
150 g gekochtes Rindfleisch	
150 g Saure Sahne	Aus allen Zutaten eine Marinade anrühren und über den Salat geben. Alles gut vermengen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden lang ziehen lassen. Anschließend das Ei pellen, fein hacken und unter den Salat geben. Den fertigen Salat anrichten und mit Schwarzbrot servieren.
100 ml Rote Bete Saft (Glas)	
50 g Salatmayonaise	
3 EL Apfelessig	
1 Prise Zucker	
2 EL Kapern	
Salz, Pfeffer	