

Sahnehering mit Äpfeln und Zwiebeln	
Rezept für	2 Personen
Zeitaufwand	ca. 20 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
4 entgrätete Heringsfilets 2 große Äpfel Zitronensaft 2 Zwiebeln 1/4 l saure Sahne Salz 1/2 Teelöffel Zucker Pfeffer und edelsüßes Paprikapulver	<p>Die Heringe gründlich säubern und mit dem Saft einer Zitrone innen und außen einreiben. Fünf Minuten ziehen lassen und anschließend salzen.</p> <p>Die Äpfel Schälen und in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft vermengen, so werden die Äpfel nicht braun.</p> <p>Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit der sauren Sahne, Zucker, Pfeffer und Paprikapulver mischen.</p> <p>Die Heringsfilets in die Mischung einlegen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.</p> <p>Zusammen mit Bratkatoffeln und einem frischen, knackigen Salat ein Genuss.</p>