

Hering gehackt	
Rezept für	2 Personen
Zeitaufwand	ca. 15 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
1 großer Matjeshering oder 2 Matjesfilets 3 Pellkartoffeln, mittelgroß, kalt 1 Zwiebel, mittelgroß 1 Apfel, groß, saurer 1 Ei, hartgekocht 2 Essiggurken 75 g durchwachsener Schinkenspeck 1 El. Kapern 1/4 l saure Sahne	<p>Am Vortag die Pellkartoffeln kochen, aber noch nicht abziehen. Ebenfalls das Ei kochen. Beides nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Alle festen Zutaten fein hacken (ausgenommen die Kapern).</p> <p>Die saure Sahne über die Zutaten geben und vorsichtig untermischen.</p> <p>Etwa 2 Stunden durchziehen lassen. Evtl. etwas mit Essig und Salz nachwürzen.</p> <p>Sehr gut schmecken dazu: Frisches, kräftiges Roggenbrot und Bier.</p>