



Kartoffelsalat mit Hering

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

6 Portionen

600 g	Heringsfilet mit Sherry-Note	6	Eier, hart gekocht
4	Gewürzgurken	1 kg	Kartoffeln vorw. festkochend
1	Zwiebel	50 ml	Weißweinessig
30 ml	Gemüse- o. Rinderbrühe		Öl
50 g	Petersilie, gehackt		Salz & Pfeffer
	Zucker		Kümmel
	Lorbeer		Dill

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in leicht gesalzenem Wasser mit 1 Teelöffel Kümmel und Lorbeerblatt zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Öl farblos anschwitzen, mit Essig, Gemüsebrühe/Rinderbrühe und etwas Gurkenfond aufgießen und köcheln lassen.
3. Den Sud mit Salz und Zucker abschmecken.
4. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und hinzugeben.
5. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen und in Scheiben schneiden.
6. Den Sud über die noch warmen Kartoffeln gießen und quellen lassen.
7. Eier vierteln und den Fisch in Mundgroße Stücke schneiden.
8. Alles gemeinsam in einer Schüssel anrichten, mit Dill und Petersilie garnieren.