

Langeooger Heringsstipp

Rezept für 5 Personen.

750g Bismarckheringe
100g Gewürzgurken
100g Zwiebeln
100g Granny Smith
200g Sahne
100g Joghurt
100g Mayonnaise 50%
2El Zucker

Zubereitung

Sahne, Joghurt, Mayonnaise und Zucker schön glatt verrühren.
Apfel, Gurken und Zwiebeln fein würfeln und unterheben.
Von den Bismarckheringen die Haut abziehen, die Filets in
2 cm große Stücke schneiden und unterheben.
Das Ganze eine Stunde ziehen lassen. Dazu ißt man Pellkartoffeln.

„Das Fischgeschäft“ wünscht guten Appetit.

Gefunden auf <http://fischgeschaeft.com>