Heringstopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

8 Matjesfilets, 2 Becher saure Sahne, 2 Zwiebeln, 2 Gewürzgurken, 2 Äpfel, Zucker und evtl. Essig.

Die Vorbereitungen:

Matjes in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln in Ringe, Äpfel und Gurken in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Saure Sahne verrühren, Zwiebeln, Gurken und Äpfel zugeben. Die Sahne mit etwas Zucker und 2-3 Eßl. Essig oder Gurkenwasser abschmecken. Die Heringstücke zufügen.
Den Heringstopf bis zum Verzehr zwei Tage an einem kühlen Platz durchziehen lassen.
Dazu Pellkartoffeln und Butter.