

---

**Typ:** Salat

**Quelle:** Rezept von [www.oma-kocht.de](http://www.oma-kocht.de) © Oma Kocht

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dez 20: zu trocken, mit ein wenig Yoghurt verdünnt. Dill ist aus meiner Sicht keine Option, sondern ein Muss (WG).

**Zutaten:**

- 10 Stück Matjesfilet
- 3 Stück Gewürzgurken
- 2 Stück säuerliche Äpfel
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Rote Bete
- 3 EL Majonaise
- 200 g saure Sahne
- ½ TL Weinessig
- ¼ TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- 200 g Rindfleisch, gekocht (optional)
- Dill (optional)
- grob gehackte Walnüsse (optional)

**Rezept:**

1. Am Tag zuvor kochst du die rote Bete. In einem Topf mit Wasser bedecken und bei mäßiger Temperatur garen. Am nächsten Tag entferne die Schale.
2. Pelle die Zwiebel ab. Schäle die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Jetzt schneidest du alle Zutaten in kleine Würfel und gib sie in eine große Schüssel. Wenn du den Salat nicht so fischig möchtest, wasche die Matjefilets vor dem Schneiden ordentlich ab.
3. Für die schmackhafte Soße nimmst du Mayonnaise und rührst sie mit der sauren Sahne cremig. Mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Danach noch einmal kräftig umrühren und mit den Heringen in der Schüssel vermischen.

Wenn du Rindfleisch hinzugibst, mische es jetzt unter. Schneide den Dill sehr fein und mische ihn ebenfalls mit hinein.

Damit Omas klassischer Heringsalat zu Silvester richtig gut schmeckt, lasse ihn mindestens einen Tag durchziehen. Danach noch einmal abschmecken und gut vermischen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten Arbeitszeit: 45 Minuten PORTIONEN: 6  
PERSONENKALORIEN: 180 kcal

Nährwerte  
Serving: 100g | Kalorien: 180kcal | Kohlenhydrate: 4g | Fett: 13g  
Rezept von [www.oma-kocht.de](http://www.oma-kocht.de)