

Zutaten:

- 5 Heringsfilets
- 2 Äpfel
- 350 g gekochte Kartoffeln
- 2 Gewürzgurken
- 1 gekochte Rote Beete
- 125 g gekochtes Rindfleisch
- 1 Zwiebel
- 50 g Walnusskerne
- 3 EL Mayonnaise
- 1/4 l saure Sahne
- Zucker, Essig, Salz,
Pfeffer
- 2 hart gekochte Eier



Heringssalat *mit Rindfleisch*

Zubereitung: 30 Min.

Zubereitung:

Die Heringsfilets in schmale Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Gewürzgurken, die Kartoffeln, die Rote Beete und das Rindfleisch. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, Walnüsse grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben.

Die Mayonnaise mit der Sahne verrühren, mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, über die Salatzutaten gießen und gut vermischen. Die Eier in Achtel schneiden und den Salat damit verzieren.