

Herings - Häckerle

1 Pack. Heringsfilets
1 große Zwiebel
6 Gewürzgurken
1 Apfel
1 Lorbeerblatt
etwas Öl
Salz & Pfeffer
etwas Kresse



(C) Clipdealer

Die Heringsfilets abspülen, trockentupfen und klein würfeln.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel etwas andrücken. Die Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln, den Apfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sofort alles gut vermischen.

Ein Lorbeerblatt und etwas Öl dazu. Mit Salz & weißem Pfeffer abschmecken.

Gut verrühren und über Nacht ziehen lassen, vorm Verzehr Kresseblättchen untermischen. Dazu ein kräftiges Roggenbrot. Guten Appetit!

**Je länger durchgezogen,
desto besser.
Gekühlt einige Tage haltbar.**

