Heringssalat mit Nussbrot

Anleitung

Nussbrot

1. Die Mehlsorten mit Germ, Salz, Buttermilch und Butter mischen und etwa 10 Minuten kneten.

2. Nüsse einarbeiten. Den Teig in eine Backform geben und ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Im vorgeheiztem Backrohr bei 220 Grad ca. 30 Minuten backen (Klopfprobe).

Heringsalat

4. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

5. Russen aus der Lauge nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

6. Matjesfilets aus dem Öl holen, gut abtropfen lassen und im Anschluss ebenso in Häppchen schneiden.

7. Die eingelegten Zwiebel aus dem Russenglas ausdrücken, grob zerschneiden und mit dem Fisch zu den Erdäpfeln geben.

8. Ungeschälten Apfel und Essiggurkerln in keine Würfel schneiden und auch dazugeben. Etwas von der Russenlauge und dem Gurkerl-Essig zugießen. Alles durchrühren.

9. Dann Frischkäse, Mayonnaise, Senf, Pfeffer und Petersilie untermischen. Bei Bedarf nachsalzen – obwohl das meist durch die stark gesalzenen Heringe nicht nötig ist.

Benötigte Zutaten

Nussbrot

400 g	Mehl
100 g	Roggenmehl
30 g	Germ
TL	Salz
250 ml	Premium Buttermilch
200 g	Walnüsse (gehackt)
50 g	Premium Teebutter

Heringssalat

500 g	Erdäpfel (speckig)
500 g	Russen
150 g	Matjesfilets (in Öl)
100 g	Premium Frischkäse
4 EL	Mayonnaise
3 EL	Senf
1	Apfel (säuerlich)
150 g	Essiggurken
	Petersilie (frisch)
	Salz, Pfeffer

Ein Rezept vom

ORF Fernsehgarten