

Hering pur, Rote Beete Heringsbrötchen Cassis Rote Bete mit Apfel und Schmand

Rezept für 10 Person

Zutaten:

4 Äpfel (Granny Smith oder Elstar)
4 rote Zwiebeln
Ein paar Zweige Dill
250g Schmand
4 Stk. Bio-Zitrone
20 Heringsfilets

Brötchen:

10 Kartoffelbrötchen



Vorbereitung:

Die Äpfel abspülen, Kerngehäuse entfernen und in streichholzgroße Stifte schneiden (am besten in etwas Zitronenwasser lagern, damit die Apfelstifte nicht anlaufen).

Die Bio-Zitronen heiß abspülen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

Den Schmand mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronenzeste und –saft abschmecken.

Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Streifen bzw. Ringe schneiden.

Den Dill nur zupfen, so dass man schöne Dillspitzen zum Ausgarnieren hat.

Anleitung:

Die Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und jeweils beide Seiten mit dem Schmand bestreichen.

Auf die Unterseiten die Heringsfilets legen, anschließend die roten Zwiebelringe und Apfelstifte auf die Fischfilets legen und mit den Dillspitzen ausdekorieren.

Genusstipp:

Sollte jemanden der Schmand nicht reichen oder eine Alternative suchen, dem würde ich die Snack Dip Soße von Big Food empfehlen.