

Oma Christas Heringssalat aus dem Thermomix®



© Rezepte mit Herz - Heringssalat



30 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

Ideal als Grundlage oder für den Tag danach!

Ein Klassiker nicht nur zur Faschingszeit ist der Heringssalat von Oma Christa. Ob zu Silvester oder nach einer Party, er weckt als pikanter, kräftiger Salat Lebensgeister.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1 TL	Senf
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Zucker
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	150 g	Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
<input type="checkbox"/>	2	kleine Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	1	Gewürzgurke (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	1	gekochtes Ei
<input type="checkbox"/>	1 - 2	gekochte Kartoffeln (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	1	Apfel (ca. 150 g)
<input type="checkbox"/>	2 - 3	Matjesfilets (ca. 200 g)
<input type="checkbox"/>	100 g	Lyoner (oder Mortadella)
<input type="checkbox"/>	2	vorgekochte Rote-Bete-Knollen (ca. 150 g)

Zubereitung

1. Für die Mayonnaise Ei, Senf, Zucker sowie Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. Thermomix auf Stufe 4 stellen, den Messbecher einsetzen. Das Öl auf den Deckel gießen, sodass es nach und nach am Messbecher vorbei durch die Deckelöffnung zur Ei-Masse zufließt.
2. Zwiebeln abziehen, mit den Gewürzgurken in grobe Stücke schneiden, zur Mayonnaise geben und 4 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
3. Gekochtes Ei und Kartoffeln pellen, Apfel schälen, dann zusammen mit den übrigen Zutaten in feine Würfel schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Mayonnaise über den Salat geben, vorsichtig untermischen und eine gute Stunde durchziehen lassen.

Tipp:

Salz sparsam verwenden! Durch den Matjes ist der Salat schon sehr salzig. Der Salat schmeckt noch besser, wenn er über Nacht durchzieht. Statt Lyoner kann man auch Bratenreste klein schneiden.

Noch mehr leckere Partyrezepte findet ihr in unserer [Rezeptsammlung](#) für die Faschingszeit.

Nährwertangaben

Kcal pro Portion ca. 425 kcal – 11 g E – 39 g F – 9 g KH