



Heringssalat (Ostpreußisches Rezept)



Weihnachtstradition

Seit drei oder vier Jahren meine persönliche Tradition: Eisbaden am Weihnachtsmorgen in einem der Leipziger Seen (meist dem Störmthaler See). Die Familie ist dabei und schaut bestürzt zu. Kurzum: Ich bin die Einzige, die wirklich ins Wasser geht. Oft ist das eine Überwindung, aber das Gefühl danach ist unbeschreiblich. Man hat sich die anschließende Völlerei quasi verdient.

Auch mag ich die Idee der Rauh Nächte sehr gerne. Das ist in den letzten Jahren total populär geworden, obwohl das Ausräuchern nicht so mein persönlicher Fall ist. Aber der Gedanke dahinter, über das vergangene und kommende Jahr nachzudenken.

Zutaten

5 Eier
5 Heringe
1-2 Äpfel
1 Zwiebel
150 g saure Sahne
1 Salzgurke
Pfeffer
Zucker
Zitronensaft
optional Kartoffeln

Als erstes müssen die Eier hartgekocht und abgeschreckt werden, anschließend kann man sie abkühlen lassen und pellen.

Dann die Heringe enthäuten und entgräten und die Äpfel und die Zwiebel schälen. Ein Teil der Heringe kann, je nach persönlichem Geschmack, durch gekochte Kartoffeln ersetzt werden.

Jetzt kann alles, Eier, Heringe, Äpfel, Zwiebel und Salzgurke, in Würfel geschnitten in eine Schüssel gegeben werden.

Zuletzt die saure Sahne unterrühren und mit Zucker, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Ulrike Panhans
Technische Redakteurin und Übersetzerin für cpX.Energy