

Bismarckhering mit Apfelsalat	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 20 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
1 Beutel Schlag-fit 1/8 l kalte Milch 1 Ei Kräutersenf 1 Ei Weinessig 200 g säuerliche Äpfel 125 g Zwiebeln 1 50 g Gewürzgurken 1 Bund Dill Salz Pfeffer aus der Mühle 4 Bismarckheringe (a 150 g)	Schlag-fit in die kalte Milch einrühren und ca. 1 1/2 Min. schlagen, Senf und Essig dazugeben und sorgfältig unterschlagen. Äpfel schälen, raffeln und sofort unter den Schaum heben. Zwiebeln pellen und fein würfeln, Gurken grob raffeln, Dill hacken, alles unter den Schaum mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Bismarckheringen neue Kartoffeln servieren. Ein Pils passt gut dazu.