

Hering in Curry-Dill-Creme

Fisch-Gerichte » Herings-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

- » 500g Apfel/Äpfel
- » 2 EL Zitronensaft
- » 3 Zwiebel(n)
- » 8 Heringsfilet(s)
- » 300g Crème fraîche
- » 100g Schlagsahne
- » 4 EL Öl
- » 4 EL Weißwein-Essig
- » 1 Bd. Dill
- » 3 TL Curry
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Äpfel waschen, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln schälen. Heringe in Stücke und Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

2. Crème fraîche, Sahne, Öl und Essig verrühren. Dill waschen, hacken, zufügen. Mit Curry, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles mischen und zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen. In Gläsern anrichten.

Nährwerte: 320kcal/E12g/F25g/KH9g pro Portion

angelegt am: 01.05.2005

Rezept-Nr: 1884

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke