

Heringsalate

(nach Opi's Art)

Variante 1

- Sauerrahm
- Öl
- Essig
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Essiggurken
- Kapern
- Saure Äpfel (Grafensteiner)
- Salami

Salzheringe putzen, grosse Geräte entfernen in 2. Hälften trennen.

24 Stunden wässern, Wasser mehrmals wechseln.

Heringe in Stücke (beliebige Grösse) schneiden.

Sauce anmachen und alles vermischen.

24 Stunden gekühlt stehen lassen...

... geniessen.

Variante 2

- Sauerrahm
- Öl
- Essig
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Essiggurken
- Kapern

Variante 3

- Sauerrahm
- Öl
- Essig
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Essiggurken
- Fetter, Rauchspeck

Variante 4

- Sauerrahm
- Öl
- Essig
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Essiggurken
- Gekochte Randen