

Heringsalat Helsinki (Finnland)

Zutaten:

Für 4 Personen

1 junger Weißkohl; a 500 g
1 1/2 Liter Wasser
200g Speck, durchwachsen
4 Matjesheringe, a 160 g
2 Esslöffel Weinessig
1 Teelöffel Zucker, a 5 g
Pfeffer, frisch gemahlen

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Weißkohl putzen. Unter kaltem Wasser waschen. Auf großem Sieb gut abtropfen, dann fein schneiden oder hobeln. Wasser in einem Topf aufkochen. Weißkohl reingeben, einmal aufkochen lassen. Wieder auf ein Sieb zum Abtropfen und zum Abkühlen geben.

In der Zwischenzeit Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne leicht bräunen, dann abkühlen lassen. Matjesheringe häuten und entgräten. Unter kaltem Wasser gut abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Auch in feine Streifen schneiden. Kohl, Speck und Heringe in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit Essig, Zucker und Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Min. durchziehen lassen.