

Schlesischer Kartoffelsalat mit Hering



Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 Äpfel (groß)
- 2 Zwiebeln (groß)
- 3 Gewürzgurken
- 1 Päckchen Heringsfilet (250 g)
- 250 g [Mayonnaise](#) (ich nehme gern Miracle Whip Balance)
- Pfeffer (weiß)
- Zucker (etwas)

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Gieße sie ab und pelle sie. Lass sie dann abkühlen.
2. Schäle die Äpfel und die Zwiebeln und schneide sie in sehr kleine Würfel. Gib sie in eine Schüssel.
3. Schneide die Gewürzgurken und die Heringsfilets klein und gib sie dazu.
4. Mische die Mayonnaise unter.
5. Schneide die Kartoffeln in sehr kleine Würfel. Ich nehme dazu immer gern meinen Eierschneider zur Hilfe.
6. Hebe die Kartoffelwürfel vorsichtig unter die Herings-Apfelmasse.

7. Schmecke den Kartoffelsalat mit weißem Pfeffer und etwas Zucker ab.
8. Stelle ihn zum Durchziehen in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

