

Roter Heringssalat nach Werder's Art

Zutaten

2-3 Pakete	Matjes
1 halbes Glas	saure Gurken, z.B. Cornichons
5-7	gekochte Eier
1 halbes Glas	Rote Beete
1 Glas	Kapern
3-4	Zwiebeln

Miracel Wip fettarm oder eine andere, geeignete Majonaise.

Pfeffer

Zubereitung

Matjes abtropfen lassen, Zutaten klein schneiden und vermischen, Kapern hinzugeben, Miracel Wip unterheben und gut durchmischen, mit Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen, möglichst über Nacht ziehen lassen.

Natürlich kann man den Heringssalat je nach Tradition mit gekochten Kartoffeln und / oder Kalbfleisch oder oder oder ergänzen. Wir mögen diesen Salat am liebsten mit den Zutaten, die oben aufgeführt sind. So wird er bei uns seit Generationen zu Sylvester gegessen und besonders beliebt ist der Salat zum Frühstück am Neujahrsmorgen.

Von der Menge her reicht dieser Salat für 8-10 Personen.