

# 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