



Gubbröra – Heringssalat mit neuen Kartoffeln

Zutaten

- ca. 200 g neue Kartoffeln gekocht und geschält
- 200 g Heringsfilet frisch (optional eingelegte Heringe)
- 6 Eier hartgekocht und geschält
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Creme Fraiche oder Schmand
- Gurkenwasser von eingelegten Gurken
- Roggenbrot
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Heringsfilets waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Zwei Eier kleinhacken und ebenfalls dazu geben.

Die Frühlingszwiebel klein schneiden und mit dem Crème fraiche unter die Masse rühren. Mit etwas Gurkenwasser (oder den Saft aus dem Heringsglas) und Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Roggenbrot klein schneiden und in einer Pfanne anrösten. Auf ein Küchentuch geben und abtupfen, etwas abkühlen lassen. Wenn es etwas zu grob ist in einer Mühle noch etwas kleiner mahlen.

Die restlichen Eier halbieren und den Heringssalat „Gubbröra“ darauf verteilen. Die gerösteten Brotbrösel drüberstreuen. Mit Knäckebrot servieren.