

Schlesisches Heringshäckerle

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Päckchen Heringsfilet (250 g)
- 2 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- ½ Apfel

optional:

- 80 g Räucherspeck



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Apfel. Würfeln beides sehr klein.
2. Würfeln die Gewürzgurken klein.
3. Schneide die Heringsfilets in sehr kleine Stücke. Hebe sie unter die anderen Zutaten.
4. Schmecke das Häckerle mit Pfeffer ab. Ist es zu trocken, so gib etwas Gurkenwasser aus dem Gewürzgurken Glas dazu. Salz ist nicht nötig, da Matjes und Hering sehr intensiv schmecken.
5. Stell das Häckerle zum Durchziehen in den Kühlschrank. Dort hält es sich 2-3 Tage.

Häckerle aus dem Thermomix:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben.
2. 3 Sekunden Stufe 5 einschalten.
3. Alles mit dem Spatel nach unten schieben und ggf. eine weitere Sekunde Stufe 5.
4. Umfüllen und kalt stellen.

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

