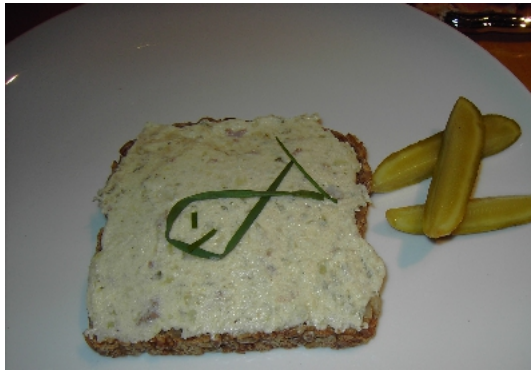


Heringskäse



Rezept für 15 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|------------------------------|---------------------|
| Heringsfilets | 70 Dekagramm |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Äpfel / Apfel | 1 Stk. |
| Butter | ½ kg |
| Kartoffeln / Erdäpfel mehlig | 1 kg |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Zuerst musst du den Apfel schälen, die Zwiebel schälen, die Kartoffeln kochen und schälen und anschließend alles faschieren und würzen (Salz und Pfeffer) und ein paar Stunden (mindestens 4) ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-811-Heringskaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at