

Schlesisches Häckerle

Für 4 Portionen

2 Eier, M	250 g Heringsfilets in Öl	1 Zwiebel
1 Apfel	3 Gewürzgurken	1 EL Kapern
80 g Bacon	1 EL Senf	Pfeffer

Die Eier hart kochen (8 Minuten). Danach abschrecken und beiseitestellen.

Die Heringe aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen, ggf. Gräten entfernen und die Filets in sehr kleine Würfel schneiden oder fein hacken.

Zwiebel schälen, Eier pellen und beides sehr fein würfeln. Apfel waschen, entkernen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken und Kapern ebenfalls sehr klein würfeln. Den Bacon fein hacken.

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Senf und Pfeffer abschmecken.

NN am 16. Juni 2026