

Gefüllte Kartoffeln mit Heringe

Gefüllte Kartoffeln mit Heringe - Mit dieser würzigen Füllung in der gebackenen Kartoffel, verspricht dieses Gericht einen leckeren Schmaus.

Zutaten:

8 große Kartoffeln
4 gewässerte und geputzte Salzheringe
1 Zwiebel
Pfeffer aus der Mühle und Salz
Zucker
Essig
40 g Butter
250 g saure Sahne



Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser fast gar kochen, abgießen und leicht abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln halbieren und vorsichtig aushöhlen.
- Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Die Salzheringe in Würfel schneiden und mit den Zwiebelscheiben locker vermischen, mit Pfeffer, Zucker und Essig gut abschmecken und kalt stellen.
- Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form setzen, mit Salz und Pfeffer würzen, einige Butterflocken daraufsetzen und im Backofen bei leichter Oberhitze erwärmen und etwas bräunen lassen.
- Nun die Hering Mischung einfüllen, die saure Sahne verrühren und darüber geben.
- Als Garnitur reichlich feingehackte Kräuter darüberstreuen.