



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Sylter Matjes Heringssalat

8 Matjesfilets
250g Rote Beete eingelegte aus dem Glas
1 Apfel
2 Zwiebel
100g Fleischwurst
3 Gewürzgurken
4 EL Majonnaise
4-5 EL Sahne
3-4 EL Himbeersirup
Salz
Peffer



**Sylter Matjessalat
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Matjesfilets ca. 1 Std wässern, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden.
Rote Beete abtropfen lassen. Apfel schälen und entkernen. Rote Beete, Apfel, Zwiebel, Gurken und die Fleischwurst in kleine Würfel schneiden.

Majonnaise mit der Sahne und dem Himbeersirup verrühren dann mit den anderen Zutaten vermengen. Den Salat vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles gut durchziehen lassen.