

Rezept

Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - Der große Abend der Schlagerreisen”
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



Heringspfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 grosse Heringe
1 kg Kartoffeln
4 Äpfel
4 kleine Gewürzgurken
200 g Räucherschinken
200 g geriebener Käse
200 g Lauch
2 kleine Zwiebeln
6 cl Weinbrand
0,3 l Schwarz- oder Dunkelbier
Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Semmelmehl



Die Heringe filetieren, pfeffern und salzen und dünn mit mittelscharfen Senf bestreichen. Die Gurken und den Schinken in Streifen schneiden und die Heringsfilets damit belegen, Zwiebeln darüber legen und wie eine Roulade einrollen, danach in einer Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten gut anbraten.

Die angebratenen Heringsrouladen heraus nehmen und in eine Auflaufschale geben, in der gleichen Pfanne dann den Lauch und die restliche Zwiebel anschwitzen und dann über die Heringsrouladen geben und anschliessend mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Umluftofen ca. 20 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden, in der Pfanne anschmoren, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit dem Weinbrand vorsichtig ablöschen, das Dunkelbier dazu geben und alles etwas einköcheln lassen.

Die ganzen, nicht zu grossen gekochten Kartoffeln in Fett anschwenken und dann mit Semmelmehl bestreuen und öfters wenden.

Danach die überbackenen Heringsrouladen auf einem Teller anrichten, die karamellisierten Äpfel mit der Sosse und die Kartoffeln dazu geben.

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!