

**Original-Rezept**  
**Sächsisches Heringshäckerle**  
**von Heidelind Tirl**



**Zutaten** (für zwei Personen)

3	Matjesfilets
½	Zwiebel
1	Apfel (sauer)
1	Ei (hart gekocht)
2	Essiggurken
75 g	Schinkenspeck (durchwachsen)
1 EL	Kapern
250 ml	saure Sahne
1 TL	scharfer Senf
1 EL	Mayonnaise
Schuss	Essig
Prise	Pfeffer
Prise	Salz

**Zubereitung** (ca. 15 Minuten)

Matjesfilets und Zwiebel in Streifen schneiden.

Alle weiteren festen Zutaten (außer Kapern) fein hacken.

Die saure Sahne über die Zutaten verteilen und vorsichtig unterheben.

Mindestens drei Stunden im Kühlschrank abgedeckt durchziehen lassen.

Evtl. mit etwas Essig und Salz nachwürzen.

Sehr gut schmecken dazu Kartoffeln, oder frisches Brot und Schwarzbier.