

# Rezept Liliia Denysiuk

## Hering unter einem Pelzmantel

### *Zutaten:*

2 Karotten  
7 Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
3 rohe Randen  
800 g gesalzener Hering  
Mayonnaise

### *Zubereitung für den Salat*

- gewaschenes, ungeschältes Gemüse gar kochen (ausser Zwiebeln)
- das gekochte Gemüse abkühlen lassen anschliessend schälen
- die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben
- anschliessend die Karotten und die Randen separat reiben
- die Zwiebelring mit einem Messer vorsichtig in kleine Würfel schneiden
- alle Gräten vom Heringsfilet entfernen
- Das Heringsfilet in kleine Würfel schneiden

### *Salat schichten, wenn vorhanden mit Ringhilfe*

Den Hering in der ersten Schicht auf dem Boden eines grossen Tellers anrichten

Als zweite Schicht gehackte Zwiebeln darauf legen

In der dritten Schicht die Zwiebeln mit Mayonnaise bestreichen

Mit der vierten Schicht die Kartoffeln gleichmässig darauf verteilen

In der fünften Schicht die Kartoffeln mit Mayonnaise bestreichen

Die sechste Schicht besteht aus geriebenen Karotten

Siebte Schicht Karotten gleichmässig mit Mayonnaise bedecken

Die achte Schicht besteht aus Randen

Und schliesslich die letzte, neunte Schicht: Die Randen großzügig mit Mayonnaise bestreichen

Der Salat ist fertig und muss noch etwas im Kühlschrank ruhen.

Und dann am Tisch servieren!

Guten Appetit!