

Heringssalat nach Ammendorfer Art

Zutaten:

1 1/2 kg	Salzheringe
1 gr. Topf	Kartoffeln (möglichst fest kochend)
	Gewürzgurken samt Flüssigkeit
4	säuerliche Äpfel
500 g	schieres Schweinefleisch
4	Apfelsinen
3	Bananen
	Salz, Essig, Zucker
	Majonäse (ca. 3 DDR-Gläschen)
	Eier und Petersilie zum Garnieren

Vorbereitung des Experiments:

Salzheringe 24 Stunden wässern, dann fertig machen (ausnehmen, entgräten, Haut abziehen), wieder über Nacht wässern, Schweinefleisch leicht anbraten, weich dünsten, Soße einkochen lassen, Fleisch auskühlen lassen.

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, nicht ganz auskühlen lassen.

Eigentliche Experimentiervorschrift:

Gurken klein schneiden, die Hälfte der Flüssigkeit dazu gießen, Äpfel würfeln und gleich in den sauren Saft geben, Fleisch und Heringe klein schneiden und dazu geben, umrühren, evtl. weitere Flüssigkeit dazu gießen und zuckern, Kartoffeln würfeln und unterheben, alles eine Weile ziehen lassen, dann kosten und evtl. noch zuckern und säuern, Majonäse erst ganz zuletzt unterrühren, weil sich sonst zu viel Flüssigkeit absetzt, garnieren.