

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[i.pernkopf@gmail.com](mailto:i.pernkopf@gmail.com)  
Tel. 07612 77700



## Heringbutter oder -aufstrich

### *Zutaten:*

80 bis 100 g faschierte Salzheringe  
100 g kurz angeschwitzte Apfelwürfel  
80 g blanchierte Zwiebelwürfel  
250 g zimmertemperierte Butter  
50 bis 100 g Creme fraiche  
Pfeffer  
Eventuell Senf

### *Zubereitung:*

Die Heringe wenn nötig vor dem Faschieren in Wasser wässern, gut abtropfen lassen; Butter sehr schaumig rühren, alle anderen Zutaten dazu geben und würzig abschmecken. Gewürze zu Hering, Weißwein, eventuell noch 1 gekochte, durchgedrückte Kartoffel darunter mischen, mit Sardellenpaste, Paprikapulver edelsüß, Zitronensaft, Dill, Petersilie, Muskat, Prise Zucker und Tabascosauce zusätzlich würzen, mit Topfen verlängern.

**Tipp:** Schwarz- oder Hausbrot vom Bäcker in Toastbrotform backen und in längliche Scheiben schneiden lassen, in Klarsichtfolie gewickelt einfrieren.