

Fischsalat von geräucherten Brassen

© Barbara Thureau



Zutaten:

ca. 400 g	geräucherte Brassen
1	Sellerieknolle
2	Gewürzgurken
2	Äpfel säuerlich
1-2 Eßl.	Mayonnaise
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung :

Räucherfisch häuten, entgräten und zerpfücken.
Gekochten Sellerie, (eventuell aus einem Glas)
geschälte Äpfel und Gewürzgurken in kleine Würfelchen schneiden.
Alle Zutaten locker mischen, Mayonnaise mit etwas Gurkensaft,
Salz und Pfeffer verrühren , abschmecken und vorsichtig unter den
Salat heben.
Kalt stellen und durchziehen lassen.

Dazu frische Brötchen.

- Guten Appetit wünscht Barbara Thureau-



Weitere Rezepte unter www.esv-olpe.de