

# Pommerscher Heringssalat

„3 – 4 mal in de Woch könn wi Fisch äten.  
Hiring frisch ut de Pann, wer kann dor werrastohn?  
Schon bie dat Brooden mütt ick mi gliksten ein in Lief  
schloogen. De Rest watt suer inlecht, Broottüften dartau,  
dat is ein Genuss, ick weit datt genau.  
Ick säch juch, Lütt, dor kannste de düsch und döömlich  
fräten.“

„Ne gaude grode Butt,  
prall un dick,  
dor kümmt nich mool dat Kalffleisch mit.“

Leitsprüche der Koserower Salzhütten

**4 Salzheringe**  
**1 Gewürzgurke**  
**2 Äpfel**  
**200 g Kalbsbraten**  
**2 EL Perlwiebeln & 1 EL Senf**  
**1 EL Kapern & 1 EL Johannisbeergelee**  
**2 EL Essig & 2 EL Öl**  
**Salz & Pfeffer**  
**einige Salatblätter**  
**2 Eier**  
**Petersilie**

Die Salzheringe über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen, dann abziehen, entgräten und die Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gewürzgurke in feine Streifen und die geschälten und entkernten Äpfel in kleine Würfel schneiden. Auch den kalten Braten würfeln. Eine Marinade aus Senf, Kapern, Johannisbeergelee, Essig und Öl zubereiten und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Salatzutaten gießen und einige Stunden durchziehen lassen. Vor dem Anrichten nochmals umrühren und abschmecken. Den Salat auf eine mit Salatblättern ausgelegte flache Schüssel schichten. Mit Scheiben von hart gekochten Eiern und einigen Zweigen Petersilie garnieren.

