

"Saßnitzer Herings-Kartoffel-Topf"

750 g frische grüne Heringe, 500 g Kartoffeln, 4 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Gewürzgurken, 4 Essl. Öl, 1 Essl. Edelsüßpaprika, ¼ l Joghurt, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Speisewürze, Petersilie

Kleine Würfel von Kartoffeln und Möhren, leicht mit Salz und wenig Thymian gewürzt, nicht zu weich kochen und, wenn sie gar sind, in der gleichen Größe geschnittene Würfel von Gewürzgurken, etwas Gurkenbrühe, Edelsüßpaprika und Knoblauch dazugeben.

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Öl leicht anrösten, die in grobe Stücke geschnittenen filetierten Heringe, mit Salz und Pfeffer gewürzt, darauf geben und mitdünsten lassen, ohne zu rühren. Diesen Herings-Zwiebel-Ansatz, mit etwas Speisewürze beträufelt, zu den Kartoffeln geben, das Ganze erhitzen, ohne nochmals kochen zu lassen, mit Joghurt und gehackter Petersilie verfeinern und recht heiß servieren.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)

