

Kartoffeln waren ein Grundnahrungsmittel. Sie standen häufig auf dem Speiseplan. Billiger als Fleisch war Fisch, besonders Hering. Darum gab es den oft dazu. Der Fischhändler legte den Hering in Salz ein, denn so war er viel länger haltbar.

Man konnte den Salzhering einlegen oder zum Beispiel als Heringshäckerle essen. Wie das geht, erfährst du hier!

Was hätte das damals gekostet? Für zwei Heringe zahlte man einen Groschen, eine saure Gurke und ein Ei kosteten jeweils 5 Pfennige. Dazu brauchte man noch ein paar Kartoffeln.

Schritt 1



Du brauchst:

- Kartoffeln
- 2 bis 3 Matjesfilets
- 1 Zwiebel
- 1 bis 2 saure Gurken
- 2 Eier
- etwas Senf

Schritt 2



Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln kochst du in der Schale mit etwas Salz. Je nach Größe sind sie in 15 bis 20 Minuten gar. Prüfe das z. B. mit einer spitzen Gabel.

Schritt 3



Eier kochen

Koche die Eier hart. Sie brauchen etwa 8 bis 10 Minuten im kochenden Wasser. Schrecke sie unter kaltem Wasser ab und pelle sie.

Schritt 4



Würfeln

Die Eier und alle anderen Zutaten schneidest du nun in kleine Würfel.

Schritt 5



Mischen

Alle Zutaten werden nun miteinander vermischt. Die fertig gekochten Pellkartoffeln pellt du - fertig!

Fertig!



Guten Appetit!