






Matjes nach Hausfrauenart

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Matjesfilets
Art.-Nr. 05777 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Zwiebeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Gewürzgurke
- 200 g Sahne
- 150 g saure Sahne
- 50 g Mayonnaise
- Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
- 1 Bund Dill

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Wenn die Matjesfilets sehr salzig sind, kurz unter kaltem Wasser abspülen. Auf Küchentuch abtropfen lassen und dann in Stücke schneiden. Milde Matjesfilets, so wie sie sind, verarbeiten.

Schritt 02

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Apfel waschen, vierteln und entkernen. Apfelschnitze nochmal längs halbieren und dann quer in Scheibchen schneiden. Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden.

Schritt 03

Sahne, saure Sahne und Mayonnaise glatt rühren. Mit den vorbereiteten Zutaten vermengen und alles mit Pfeffer würzen. Am besten einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt 04

Vor dem Servieren Dill fein schneiden und über den angemachten Matjes streuen. Dazu passen Pellkartoffeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür