Rezept

Matjes nach Hausfrauenart ohne Mayonnaise

Ein Rezept von Matjes nach Hausfrauenart ohne Mayonnaise, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	saure Sahne
	1/8 l Milch
3	Zwiebeln
3 EL	Apfelessig
	Zucker
	2-3 Lorbeerblätter
1 Bund	Dill
200	Vollmilchjoghurt
	2-3 Äpfel
5	Gewürzgurken + Gurkensud (aus dem Glas)
	Pfeffer
	je 6 Pfefferkörner, Pimentkörner und Wacholderbeeren
8	Matjesfilets

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die saure Sahne mit Joghurt und Milch in einer Schüssel verrühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe Schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Alles unter die Sahnemischung rühren und mit etwas Gurkensud, dem Essig, Pfeffer und 2 Prisen Zucker pikant abschmecken. Die Gewürzkörner und die Lorbeerblätter untermischen.

2. Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und unter die Marinade mengen. Abgedeckt und kühl 2-3 Tage durchziehen lassen.

3. Vor dem Servieren den Dill waschen, trockenschütteln, hacken und über die eingelegten Heringe streuen.