

Rezept

Kartoffelpuffer mit Apfel-Matjes-Salat

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Apfel-Matjes-Salat, am 20.03.2023

Zutaten

2 säuerliche Äpfel (etwa 350 g)	1 EL Zitronensaft
1 Bund Frühlingszwiebeln	400 g Matjesfilets (etwa 3 doppelte)
200 g saure Sahne	2 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	3 EL Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Die Matjesfilets von den Schwänzen und den Grätenresten befreien und klein würfeln. Saure Sahne mit Senf verrühren. Äpfel, Zwiebeln und Matjes untermischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Puffer die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben. Die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, gut abgießen. Kartoffeln in ein Sieb geben und mit den Händen leicht ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schmalz in zwei großen Pfannen erhitzen. Kartoffelmasse als Häufchen in die Pfanne setzen, flach streichen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. braten, bis die Unterseite knusprig ist. Wenden, noch mal so lange braten. Mit dem Salat servieren.