

Rezept

Matjes nach Hausfrauenart

Ein Rezept von Matjes nach Hausfrauenart, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Sahne	200 g saure Sahne
2 EL Salatmayonnaise	4 TL Weißweinessig
Salz	Pfeffer
1 TL Senfkörner	1 TL Zucker
2 säuerliche Äpfel	2 Zwiebeln
200 g Gewürzgurken	8 frische Matjesfilets (à ca. 60 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Sahne mit saurer Sahne und Mayonnaise verrühren, mit dem Essig, Salz, Pfeffer, Senfkörnern und Zucker vermischen.

2. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen, das Fruchtfleisch quer in dünne Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die Gurken in feine Scheiben teilen.

3. Die Äpfel, Zwiebeln und Gurken unter die Sauce mischen. Matjesfilets abspülen, trockentupfen und in die Sauce geben. Mindestens 1 Std. abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.