

## Rezept

# Matjesbrötchen mit Curry

Ein Rezept von Matjesbrötchen mit Curry, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> säuerlicher Apfel	<b>1/2 Stange</b> Staudensellerie
<b>1/2</b> Zwiebel	<b>100 g</b> Mayonnaise
<b>50 g</b> Joghurt	<b>1 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>1</b> gehäufte TL Currypulver	Zucker
<b>4</b> große Salatblätter	<b>4</b> längliche Brötchen
Butter zum Bestreichen	<b>8</b> Matjesfilets

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Brötchen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel schälen, halbieren, dabei das Kerngehäuse entfernen, grob raspeln. Sellerie waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken.
2. Apfel, Sellerie, Zwiebel, Mayonnaise und Joghurt gut verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Currypulver und Zucker abschmecken.
3. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Brötchen aufschneiden, dünn mit Butter bestreichen und je 1 Salatblatt auf die untere Hälfte legen. 1-2 cm dick mit Curry-Remoulade bestreichen und mit je 2 Matjesfilets belegen. Die obere Brötchenhälfte leicht andrücken.