

Matjes nach Hausfrauenart



Zutaten:

- 4 Doppelmatjesfilets
- 100g Sahne
- 100g Naturjoghurt
- 200g saure Sahne
- 2 EL Mayonnaise
- 3 Gewürzgurken
- 2 EL Gurkenwasser
- 1-2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 TL Zucker
- Pfeffer

Matjes nach Hausfrauenart

„Jeder Matjes ist ein Hering – aber nicht jeder Hering wird auch ein Matjes.“
(Frerichs, 2016)

Zubereitung:

„Matjesfilets abspülen und trocken tupfen. (Zu salzigen Matjes vorher 1 Stunde lang wässern.) Sahne, Joghurt und saure Sahne verrühren. Gurkenflüssigkeit dazugeben und weiterrühren. Mit Zucker und Pfeffer nach Geschmack würzen. Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Gurken würfeln. Apfelscheiben und Gurkenstücke zur Sauce geben. Zwiebel häuten und in Ringe schneiden. Matjes mit Sauce und Zwiebelringen bedecken und noch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Dazu passen wunderbar karamellierte Kartoffeln.“

i Die Mayo mit zur Soße eingerührt

Mein Tipp: Nach Belieben die Äpfelstücke etwas kleiner, in mundgerechte Stücke schneiden

