

Rezept für Matjes Hausfrauenart

Zutaten für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 3 EL Schlagsahne
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 4 Matjesfilets
- 1 Bund Dill
- 500 g Kartoffeln



Zubereitung – 40 Minuten

1. 1 Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. 4 Matjesfilets in 2 cm große Stücke schneiden. 1 Bund Dill hacken.
2. 100 g Schmand mit 100 g saurer Sahne, 3 EL Schlagsahne und 1 EL Weißweinessig verrühren. Mit 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Zwiebel, Apfel, Matjes und Dill untermischen. Hausfrauensauce mind. 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen.
4. 500 g Kartoffeln mit Schale in Salzwasser aufkochen und 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pellen und zum Matjes Hausfrauenart servieren.