MATJES NACH HAUSFRAUENART

REZEPT VON AMINATA BELLI

ZUBEREITUNG

1. Eine Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Vier Matjesfilets in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Ein Bund Dill hacken.

2. Den Schmand mit der sauren Sahne, der Schlagsahne und dem Weißweinessig verrühren. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen. Zwiebel, Apfel, Matjes und Dill untermischen.
   Die Hausfrauensauce mind. drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser aufkochen und 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pellen und zum Matjes Hausfrauen Art servieren.

ZUTATEN

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 (möglichst frisch)
1 Bund	Dill
500 g	Kartoffeln