

Matjes nach Hausfrauen-Art

Fisch-Gerichte » Matjes-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 50g Schinkenspeck
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Saure Gurken
- » 300g Saure Sahne
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » 1 EL Salatmayonnaise
- » 4-5 EL Gurkenwasser
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 8 Matjesfilet(s)
- » 1/2 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 20min garen. Inzwischen Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun braten. Abkühlen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe, Gurken in dünne Scheiben schneiden.

2. Saure Sahne mit Joghurt, Mayonnaise und Gurkenwasser glatt rühren. Mit wenig Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 1EL Schinkenwürfel und einige Zwiebelringe zum Bestreuen beiseite legen. Restlichen Schinken, Zwiebeln und Gurken unter die Soße rühren. Matjes waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Matjes mit der Soße mischen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Matjes mit Schnittlauch, restlichen Zwiebelringen und Schinkenwürfeln bestreut in einer Schüssel anrichten. Die Pellkartoffeln dazu servieren.

Nährwerte: 680kcal/E30g/F46g/KH35g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005

Rezept-Nr: 1620

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke