

Matjestatar auf Kartoffelrösti

Fisch-Gerichte » Matjes-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Matjesfilet(s)
- » 100g Lauchzwiebel(n)
- » 2 Saure Gurken
- » 1/2 Bd. Dill
- » 1 Apfel/Äpfel
- » 3 EL Zitronensaft
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 750g Kartoffel(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 15g Mehl
- » 30g Butterschmalz

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Matjes waschen, trockentupfen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Saure Gurken fein würfeln. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfel fein würfeln, mit Gurken, Lauchzwiebeln, Dill, Matjes, Zitronensaft und Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und ca. 30min ziehen lassen.

2. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein reiben. Kartoffeln mit Zwiebel, Ei und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. 5-6 Häufchen Kartoffelmasse hineingeben, etwas flach drücken und unter Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Warm stellen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Je 4 Rösti mit Matjestatar auf Tellern anrichten. Mit Dillfähnchen, Apfelspalten, Zitronenscheiben und -schale garnieren.

Nährwerte: 440kcal/E16g/F26g/KH34g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005

Rezept-Nr: 1622

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke