

## Matjes Hausfrauenart

### Zutaten für 2 Portionen:

1 Zwiebel  
1 Apfel  
1 EL Zitronensaft  
100 g Schmand  
100 g Saure Sahne  
3 EL Schlagsahne  
1 Essiggurke  
4 Matjesfilets  
500 g Kartoffeln  
1 Bund Dill  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 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 und 3 EL Schlagsahne verrühren. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Apfel, Matjes und Dill untermischen. Hausfrauensauce mind. 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. 500 g Kartoffeln mit Schale in Salzwasser aufkochen und 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, pellen und zu den Matjes servieren



MARQUART GmbH

Feinkost- &  
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &  
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2  
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0  
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

[www.Marquart-Feinkost.de](http://www.Marquart-Feinkost.de)

