

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln



Zutaten für die Matjes:

- 8 kleine Kartoffeln, festkochend
- 4 Matjes
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 6 kleine Gewürzgurken
- 100 g Schmand
- 100 g Saure Sahne
- 3 EL Schlagsahne
- 1 EI Weißweinessig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft vermengen und kurz auf die Seite stellen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken in kleine Scheiben schneiden. Die Matjes in 2 cm große Stücke schneiden.

den Schmand mit der sauren Sahne und der Schlagsahne verrühren, dabei den Weißweinessig unterrühren. Mit Salz & Pfeffer würzen. Die Zwiebel und Apfelstücke unterrühren.

Zum Schluss die Matjes Schichtweise mit der Hausfrauensoße in eine Terrine oder Schüssel schickten, abdecken und über Nacht gut durchziehen lassen.

Am anderen Tag die Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Hier ist es für die Optik schöner eine festkochende Sorte zu verwenden. Ich habe dafür die Sorte Belana genommen.

Die Matjes halten einige Tage in der Terrine wenn Sie gut gekühlt werden.