



# MATJESFILETS IN SAURER MARINADE

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400g	Matjesfilets
1	Apfel, säuerlich
1	Zwiebel (mittelgroß)
2	Gewürzgurken
6	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
1 Becher	süße Sahne (200g)
1 Becher	saure Sahne (200g)
1 EL	Zucker
	Gurkenflüssigkeit
	Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Die Matjesfilets auf Küchenkrepp legen und das überschüssige Öl damit aufsaugen.
- Die Matjes in ca. 3 - 4 cm große Stücke schneiden.
- In eine Schüssel süße und saure Sahne, Lorbeerblätter und Pimentkörner geben und klein gewürfelte Gurken und geschälte Apfelstücke unterrühren.
- Die Zwiebel in Halbringe schneiden und mit einem Schluck Gurkenflüssigkeit und Zucker dazugeben.
- Alles schön durchrühren und die Matjes unterheben.
- Zum Schluss noch mit ein paar Umdrehungen gemahlenem Pfeffer würzen.
- Die Matjes in der Marinade 24 Stunden durchziehen lassen.

Dazu empfehlen wir eine Salatvariation und ein Weißbier.  
Und auch geräucherter Lachs harmoniert hervorragend.

**VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT.**