

Hausfrauen Soße



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Matjes, Bismarck Heringe, Heringsstipp, Heringshappen

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 2 Äpfel, sauer
- 1 Gewürzgurke in dünnen Scheiben
- 125 ml saure Sahne
- 125g Crème fraîche
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Äpfel mit etwas Zitronensaft marinieren, um ein Anlaufen zu verhindern.

Schritt2

Mit den Gurken und den Zwiebeln mischen, pfeffern, kaum salzen etwas zuckern.

Schritt3

Alles mit der sauren Sahne mischen, nachschmecken und über die Bismarck Heringe oder Matjesfilets anrichten; mit etwas frischem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** bürgerlich, traditionell, wie an der küste

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)233,5
- Eiweiß (g)2,97
- Fett (g)18,86
- KH (g)12,59
- Cholesterin (mg)59,38

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausfrauen-sosse/>