

## 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/>