



Holsteiner Matjestopf, mit Speckbratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Saisonale Alltags Küche, bürgerlich, wie man es an der Küste liebt.

Zutaten

- 4 eingelegte, doppelte Kräutermatjes
- 2 saure Äpfel in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Gewürzgurken in Scheiben
- 2 hart gekochte Eier in 1/2 Scheiben
- 1 Tl Kapern
- 2 El frischer, gehackter Dill
- 1 El geriebener Meerrettich
- 3 El gute Mayonnaise
- 1 Becher Schmand
- 1 Spritzer Kräuteressig
- 1 Spritzer Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Matjes vorsichtshalber noch einmal auf Gräten untersuchen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt3

Die Apfelscheiben, den Dill, Zwiebeln, Gurken, Meerrettich und die Kapern dazu geben. Etwas frisch

gemahlenen Pfeffer, Zitronensaft, Kräuteressig und Zucker nach Geschmack darüber geben.

Schritt4

Mit Mayonnaise und Schmand verrühren, nachschmecken und zum Schluss die Eierscheiben vorsichtig unterheben, damit sie nicht zerfallen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Wenigstens 1 Stunde durchziehen lassen und rustikal mit jungen Pellkartoffeln oder mit Speck - Bratkartoffeln zu Tisch geben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** matjessaison, saisonal, speckbratkartoffeln, typisch holsteinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-matjestopf-mit-speckbratkartoffeln/>