



Matjes Cocktail mit Senfdressing und Preiselbeeren

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionell nordisch, saisonal, sieht toll aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 1 großer, geschmackvoller Holsteiner Apfel in 1 cm großen Würfeln
- 2 kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 doppeltes Matjes - Heringsfilet, in 2 cm großen Würfeln
- 5 - 6 gehackte Kapern
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 EL Mayonnaise
- 1 - 2 TL mittelscharfer Senf
- 75 g Schlagsahne, halbsteif geschlagen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 1 - 2 EL Preiselbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelwürfel mit den Zwiebeln, dem Zitronenabrieb und den Kapern mischen. Pfeffern, wenig salzen und abwechselnd mit den Matjesstücken in Cocktail - Gläser schichten.

Schritt2

Den Senf, die Mayonnaise und die angeschlagene Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker abschmecken.

Schritt3

Üppig über den Cocktail verteilen und jeweils mit 1 guten Teelöffel Preiselbeeren krönen.

Schritt4

Dazu schmeckt mir getoastetes norddeutsches Vollkornbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** saisonal, Sieht toll aus, schmeckt hervorragend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-cocktail-mit-senfdressing-und-preiselbeeren/>