

Matjes mit Schlesischem Kartoffelsalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Regional, traditionell, unwahrscheinlich lecker Kartoffelsalat mit Matjes.

Zutaten

- 6 Stück holländische Matjesfilets in mundgerechten Stücken
- 1 kg fest kochende Pellkartoffeln
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1/4 l Fleisch oder Gemüsebrühe
- 4 El Kräuternessig, 1 Tl Zitronensaft
- 4 El Rapsöl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 saurerer Apfel in Scheiben
- 4 Gewürzgurken in Würfeln
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Bündchen Radieschen in Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker nach Geschmack. etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig braten. Den Matjes in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Die Zwiebeln mit der Brühe, Essig und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen, salzen, pfeffern, etwas süßen und zu einem herzhaften Dressing abschmecken.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Zunächst die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

Schritt7

Die Kartoffelscheiben mit dem heißen Dressing übergießen, etwas in der Schüssel schwenken, damit durch die Kartoffelstärke eine leichte Bindung eintritt.

Schritt8

Zuerst die Speckwürfel unterheben, zuletzt folgen die Matjes Stücke, die Äpfel, Radischen, Schnittlauch und die Gurkenwürfel.

Schritt9

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** kartoffelsalat, matjes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-schlesischer-kartoffelsalat/>