

# 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/>