



Matjes-Stipp mit Bärlauch für jeden Tag

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Prima mit Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Reibekuchen oder auch Bratkartoffeln

Zutaten

- 4 erstklassige, holländische Matjesfilets, küchenfertig, grob gewürfelt
- 2 geschmackvolle, saure Äpfel, grob gewürfelt
- 4 mittelgroße Gewürzgurken
- 2 Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 1 kleine Hand Bärlauch, grob geschnitten
- 2 hartgekochte Eier, grob gewürfelt
- 3 EL Sahne
- 150 g Saure Sahne
- 1 EL Weißweinessig
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Zucker, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle, kaum Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Matjes zunächst in mundgerechte Würfel schneiden.

Schritt2

Die saure Sahne mit der Flüssigen, dem Weißweinessig

Schritt3

und etwas Zitronenabrieb aufrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nach eigenem Geschmack abschmecken.

Schritt4

Nunmehr die Matjeshappen, die Frühlingszwiebeln, Gurkenwürfel, Eierwürfel und den gehackten Bärlauch unterheben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vor dem Servieren, ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** bärlauch, für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-stipp-mit-baerlauch-fuer-jeden-tag/>