



# 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/>