

Matjes in Dillsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Matjesfilets, 2 Becher Schmand, 1 Bund Dill, Salz, Pfeffer, Essig, 100 gr Joghurt, 4 Gewürzgurken, 2 Äpfel, 2 Zwiebeln.

Die Zubereitung:

Joghurt und Schmand verrühren, Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in kleine Streifen schneiden. Gurken in kleine Stifte schneiden, alles verrühren.

Mit Pfeffer, Essig evtl. Gurkenwasser abschmecken. Dill hacken und unterheben. Matjes abspülen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Evtl. noch salzen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Fertig!!!