Matjes nach Hausfrauenart

Das Rezept für die Matjes nach Hausfrauenart ist ein wunderbares Gericht für einen Heringsschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (kleine)
2 Stk.	Essiggurken
2 Stk.	Äpfel (säuerliche)
1 EL	Frischen Zitronensaft
400 g	Joghurt
	Salz und Pfeffer
400 g	Matjesfilets
	Dill

Zubereitung

1. Für die **Matjes nach Hausfrauenart** die Matjesfilets in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Die Essiggurken in feine Würfel schneiden und die gewaschenen Äpfel in dünne Scheiben und Stück schneiden.

2. Jetzt das Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren und die Zutaten untermengen. Auf Teller anrichten und mit Dill garnieren.

Tipp

Alternativ die ganzen Matjesfilets auf eine Platte legen und die Sauce darüber verteilen.