

# Dänischer Matjes-Kartoffelsalat



- **Küche:**Dänisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In Dänemark wird der Beginn der Matjes-Saison vielerorts mit großen Stadtfesten gefeiert. Matjes – ursprünglich ein „Arme-Leute-Essen“ – ist einfach Kult und macht bekanntlich „nicht dick, sondern fit“. Nordische Matjes werden filetiert und ohne Gräten und Schwanz eingelegt. Hernach reifen sie in einer Lake aus Wasser, Salz, Zucker und Säuerungsmitteln. Ein herzhafter Matjes-Kartoffelsalat setzt den beliebten Fisch besonders schmackhaft in Szene.

## Zutaten

- 6 erstklassige nordische Matjesfilets in mundgerechten Stücken
- 1 Kg gekochte Pellkartoffeln, in Scheiben
- ¼ l Fleischbrühe
- 4 El Weißweinessig
- 80 g - 100 g Katenspeck oder Schinken, gewürfelt
- 2 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 geschmackvolle, säuerliche Äpfel in dünnen Scheiben
- 3 El frischer, gehackter Dill
- 200 ml Sauerrahm

- 150 ml Naturjoghurt
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brühe mit dem Essig und den Zwiebeln kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Über die Kartoffelscheiben gießen, schwenken, damit die natürliche Kartoffelstärke eine leichte Bindung erzeugen kann. Etwas marinieren - einziehen lassen.

### Schritt2

Die Speck - oder Schinkenwürfel in einer Stielpfanne braten und die Zwiebeln dazu geben, mit angehen lassen, zu den Kartoffeln geben. Die Matjesstücke, die Apfelscheiben und den Dill unter heben, nachschmecken; Joghurt und Sauerrahm unter rühren.

**Rezeptart:** Fischgerichte, Kalte Fischgerichte, Kartoffelgerichte, Partyrezepte, Salatrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:**Matjes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/daenischer-matjes-kartoffelsalat/>