



Dänischer Matjes Salat mit Speckbratkartoffeln

- **Küche:**Dänisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

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

Etwas Dänisches für jeden Tag, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1 kg gekochte Pellkartoffeln in Scheiben (Gern vom Vortag)
- 6 - 8 Matjesfilets, in mundgerechten Stücken
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 geschmackvoller, säuerlicher Apfel in Scheiben
- 300 g Vollmilch - Joghurt
- 100 g Schmand
- 350 g dänischer Gurkensalat, abgetropft (Aus dem Supermarkt)
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 EL Röstzwiebeln (Aus dem Supermarkt)
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Den Joghurt mit dem Schmand verrühren, salzen, pfeffern und mit Zucker „dänisch“ würzen. (In Dänemark ist alles recht süß)

Schritt3

Ev. noch etwas von dem Gurkenwasser "schlank" verrühren

Schritt4

Die Zwiebeln, Gurkenscheiben, Dill, Apfelscheiben und die Matjesstücke unter heben, nachschmecken.

Schritt5

Die Kartoffelscheiben in Butterschmalz knusprig braten, etwas zeitversetzt die Speckwürfel zufügen, etwas knusprig mit braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Matjessalat anrichten und mit Dill garnieren, dazu die Speckbratkartoffeln reichen.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** äpfel, dill, einfach und schnell, Hauptgericht, Matjesfilets, Röstzwiebeln, Schmand, speck, ür jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/daenischer-matjes-salat-mit-speckbratkartoffeln/>