



Matjes mit grünen Bohnen und „Speckstibbe“ und jungen Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der traditionelle,frühsommerliche „Matjes - Klassiker“ von der Küste

Zutaten

- 4 erstklassige, holländische Doppel - Matjesfilets ca. 200 g
- (müssen es schon sein, denn da gibt es im Handel große Unterschiede)
- 450 g feine, junge Bohnen
- Etwas frisches Bohnenkraut
- 600 - 700 g gleichmäßig kleine, junge Kartoffeln (Drillinge)
- 125 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 El gehackte Petersilie
- Einige Zwiebelringe
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die frischen Bohnen putzen, fädeln und in Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut "bissfest" blanchieren, abgießen, kalt abspülen. In heiße, braune Butter geben, anschwanken, etwas Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und ´ dann mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt2

Die jungen Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen und als Pellkartoffeln mit etwas Kümmel weich kochen.

Schritt3

Danach schälen, pellen und in Petersilienbutter schwenken.

Schritt4

Die Speckwürfel in Butter kross ausbraten und mit Schnittlauch versetzt servieren.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Matjesfilets mit Zwiebelringen anrichten, Bohnen und Schwenkkartoffeln dazu geben, Die Speckstibbe extra reichen.

Schritt7

Dazu ein norddeutsches Bier und hinterher einen eisgekühlten Aquavit.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** grüne Bohnen, matjes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-mit-gruenen-bohnen-und-speckstibbe-und-jungen-kartoffeln/>