

Matjestatar auf Erdäpfelrösti

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
160	g	Matjes
80	g	Äpfel
50	g	Essiggurkerl
40	g	Jungzwiebel
2	EL	Sauerrahm
1	TL	Dille gehackt
1	TL	Honig
		Erdäpfelrösti
200	g	Erdäpfeln festkochend, roh geschält
1		Ei
1	EL	Mehl griffig
		Öl
Gewürze: Salz, Pfeffer, Knoblauch		



Vorbereitung

- Matjesfilet, Äpfel und Essiggurkerl in kleine Würfel schneiden und gut vermischen.
- Erdäpfel reiben, gut auspressen, Ei, Mehl und Gewürze hinzugeben.

Zubereitung

- Erdäpfelmasse in Öl knusprig braten.
- Matjestatar mit Zwiebel, Sauerrahm, Dille und Honig vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Finalisierung:

- Matjestatar auf Rösti anrichten und garnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input checked="" type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input checked="" type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |