



Gaumenfreuden!

AUS FRÄNKISCHEN SCHÜSSELN



Heute von
Hotel-Gasthof
Neue Post
Leutershausen

NEUE Post

Zutaten

für 4 Personen

8 Matjesfilet

2 rote Zwiebeln

2 Essiggurken

2 kleine Äpfel

2 Stücke Sternanis

200 g Mayonnaise

1 Becher Naturjoghurt

Salz

Pfeffer

Dill

Gurkensud

TIPP: Passt hervorragend zu
Petersilienkartoffeln!

Zubereitung

Matjesfilet in Streifen schneiden oder im Ganzen lassen und auf einen Teller legen.

Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Essiggurken vierteln.

Äpfel entkernen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

Mayonnaise und Naturjoghurt hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und etwas Gurkensud sowie frischen Dill hinzugeben.

Alles vermengen und ca. 2 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen, dann auf dem Matjes verteilen.