



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Häckerle Top Rezept Traditionsgericht mit herzhaften Matjesfilets



Einkaufsliste:

Matjesfilets, 3 doppelte Primtjes
Kartoffeln, 2 mittlere mehlig kochend
Schinken, gewürfelt, 50 g
Zwiebel, 1
Lauchzwiebeln, 2
Eier, 2
Kapern, klein, ca. 10 St.
Pfeffer, grün, ca. 6 St.
Oliven, schwarz, ca. 10 St.
Zitrone, 1 Bio
Dill, 1 Bund, frisch
Cornichons, ca. 10 St.
Rapsöl
Apfelessig
Senf
Joghurt, natur
Salz, Zucker



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Häckerle Traditionsgericht

	 einfach	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	

Vorbereitung:

- Matjesfilets abspülen, in kleine Stücke schneiden,
- Zwiebel klein schneiden und mit dem gewürfelten Schinken in einer Pfanne mit wenig Fett anschwitzen, abkühlen,
- Eier ca. 10 min. hart kochen, abkühlen, in Würfel schneiden,
- Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, ca. 15 min. kochen, abkühlen,
- das Gelbe der Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
- aus 3 EL Öl, 2 EL Apfelessig, 2 EL Joghurt, 1 TL Senf eine Marinade rühren,
- Kapern, grünen Pfeffer und schwarze Oliven klein hacken und dazugeben,
- die Kartoffelwürfel darin für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen,
- Lauchzwiebeln, Cornichons und Dill klein schneiden,

Zubereitung:

- Matjes, Zwiebeln und Schinken, Eier, Lauchzwiebeln, Cornichons, Dill, Zitronenabrieb und die Kartoffelwürfel mit der restlichen Marinade gut vermischen,
- mit wenig Salz, Essig (aus dem Cornichonglas), Zitronensaft und Zucker abschmecken,
- mit frischem Dill bzw. Petersilie garniert in bauchigen Gläsern servieren

Tipps:

- Dieses moderne Traditionsgericht eignet sich sensationell für Parties!
- Gut gekühlt mit leichter Säure wird es gegen Mitternacht von den Gästen ratzfatz verputzt!
- Die „Primtjes“ sind zwar etwas teurer, dafür aber super zart.