Matjes-Topf mit Rotwein-Zwiebeln

Fisch-Gerichte » Matjes-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 6 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 150ml Rotwein
- » Salz & Pfeffer
- » 6 Matjesfilet(s)
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 4 Stangen Staudensellerie
- » 300g Saure Sahne
- » 125g Crème double
- » 4 EL Salatmayonnaise
- » 4 EL Milch

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin in 10-15min weich dünsten.

2. Lorbeerblätter zufügen. Nach und nach den Wein angießen, dabei immer wieder verdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

3. Matjesfilets abbrausen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Staudensellerie abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden.

4. Saure Sahne mit Crème double, Mayonnaise und Milch verrühren. Einige Rotweinzwiebeln zum Garnieren beiseite legen. Den Rest mit Matjes, Äpfeln und Sellerie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann ca. 60min ziehen lassen.

5. Den Matjestopf mit Rotweinzwiebeln garnieren und servieren. Dazu schmecken knusprige Bratkartoffeln.

Nährwerte: 740kcal/E24g/F53g/KH15g pro Portion

angelegt am: 19.08.2004 Rezept-Nr: 1221

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke