

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[i.pernkopf@gmail.com](mailto:i.pernkopf@gmail.com)  
Tel. 07612 77700



## Matjessalat „Hausfrauen Art“

### *Zutaten:*

250 g gut abgetropfte Matjesfilet  
300 g gekochte, speckige Kartoffeln in Scheiben geschnitten  
100 g Apfelwürfel  
70 g blanchierte Zwiebelwürfel  
70 g selbst eingelegte, würfelig geschnittene Salatgurken, ersatzweise Essiggurkerl  
250 ml Sauerrahm  
½ TL Senf  
Sardellenpaste oder Sardellenringe  
3 bis 5 eingelegte Kapern  
Pfeffer

### *Zubereitung:*

Sauerrahm mit Zwiebeln, Gurkerlnwürfel, Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Teller anrichten. Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzen verrühren, würzig abschmecken; wenn möglich 1 Stunde ziehen lassen. Kartoffeln auf Teller anrichten, Matjesfilet darauf anrichten und mit der Sauce abdecken. Als Garnitur Eischeibe, gekochte Bohnen, Blattsalat, Roter Rübensalat, Papirkawürfeln, Kresse, Radieschen, Cocktailtomaten, mit Paprikapulver edelsüß, Zitronensaft, Senf und Tabascosauce zusätzlich würzen. Anstelle Sauerrahm mit Topfen, Creme fraiche oder einer Mischung daraus zubereiten.