



Marinierte Matjes

4 Portionen

12 Matjesfilets

5 rote Zwiebeln

1 Bund Dill

4 Knoblauchzehen

2-3 EL Weinessig

9 EL Öl

Schwarzer Pfeffer

- Matjesfilets quer in je 8-10 Stücke schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Dill hacken

Matjes, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Öl und Essig vermengen. Alles in eine flache Form geben, mit Pfeffer und Dill bestreuen und über Nacht kaltstellen.

Dazu: Pellkartoffeln mit Butter oder Speck-und Zwiebel-Stippe, oder Bratkartoffeln

Getränk: Bier und Aquavit