

Martina & Moritz | Matjes mit Kartoffel-Butter-Fässchen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/12/martina-moritz-matjes-mit-kartoffel-butter-faesschen

Zutaten für 4 Personen:

- 10 junge Matjes-Doppelfilets (1 Packung Primtjes tiefgekühlt)
- eventuell 1 rosa Zwiebel
- Kerbel, Dill oder Petersilie

Für die Butterfässchen:

- 8 – 12 kleine Kartoffelchen
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- 50 g Butter

Zubereitung:

Die Matjes am besten in der Packung auftauen lassen, so bleiben sie in dieser Zeit vor Luftkontakt geschützt, dann mit Küchenpapier abwischen. Entweder ganz pur servieren oder mit fein gehobelten Zwiebelringen und Kräutern als Deko.

Die Kartoffeln gar kochen, abgießen und heiß pellen. Eine Kappe abschneiden und mit einem Löffel (Pariser-Apfellöffel oder Perlausstecher) aushöhlen. Die Butter in 8 bis 12 gleich große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Schnittlauchröllchen wälzen. Jeweils in die ausgehöhlten Kartoffeln stecken, die Kappe wieder aufsetzen.

Tipp:

Das Ausgehöhlte der Kartoffeln würfeln und mit gehackter Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl zu einem Kartoffel-Salat anmachen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 11. Mai 2019

Episode: Familien-Rezepte aus NRW