

## **Matjes in Sahnesoße**

(von Doris Künzel)

### **Zutaten:**

2 Matjesfilets

(Matjes nennt man den noch nicht laichreifen Hering!)

1/2 Becher süße Sahne (oder saure Sahne, cremig gerührt)

etwas Zitronensaft

wenig Salz

etwas Pfeffer

eine Prise Zucker, nach Geschmack

1 Apfel

1 Zwiebel

### **Zubereitung:**

Sahne, Zitronensaft und Gewürze miteinander verrühren. Die Matjesfilets nach Belieben ganz lassen oder in große Stücke schneiden. Apfel schälen, in Viertel und dann in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Matjes, Apfel und Zwiebel in die Sauce geben.

Zu diesem Essen passen gekochte Kartoffeln gut.