



## *Feringsstipp*

### Zutaten:

4-6 Matjesfilets  
2-3 Zwiebeln  
2-3 Äpfel (z.B. Boskop)  
2 Becher Schmand oder Sahne

### Zubereitung:

Die Matjesfilets in Streifen, die geputzten Zwiebeln in Ringe und die geschälten, entkernten Äpfel in schmale Stücke schneiden. Den Schmand oder die Sahne zufügen und unterrühren. Nach einer Durchziehzeit von mindestens einer Stunde (lässt sich gut am Vortag vorbereiten) kann dieses Gericht mit Pellkartoffeln gegessen werden.

Lecker schmeckt dazu auch eine Speckstippe aus ausgelassenem geräucherten Speck oder gekochte grüne Böhnchen in der Speckstippe geschwenkt.