

# Matjessalat

Für den Salat muss man einiges an Schneidearbeit erbringen, aber das Ergebnis lohnt sich:

8 Matjesfilet,  
200 g gekochtes mageres Rindfleisch,  
3 Gewürzgurken,  
2 Äpfel,  
3 EL Silberzwiebeln (aus dem Glas),  
3 hart gekochte Eier,  
300 g Rote Beete (aus dem Glas),  
75 g Walnusskerne und  
750 g gekochte Kartoffeln (festkochende Sorte)  
in kleine Würfel schneiden und alles vermischen.

1 Becher saure Sahne mit  
5 EL Mayonnaise,  
4 EL Essig,  
1 TL Salz,  
1 TL Zucker und  
1 TL frisch gemahlenem Pfeffer vermischen.

Alles mit den Salatzutaten vermischen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch 2 EL von dem Einlegesud der Roten Beete unter den Salat rühren

Dazu Roggenbrötchen und ein kühles Bier.