

Fischsalat - süß/sauer

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fischfilets	½ Tasse(n)
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Tasse(n)
Äpfel / Apfel	1 Tasse(n)
Selleriesalat	1 Tasse(n)
Zwiebeln	1 Tasse(n)
Ananas	1 Tasse(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Tasse(n)
Salz	Etwas
Schwarzer Pfeffer	Etwas
Matjesfilet	½ Tasse(n)
Matjesöl	Etwas

Zubereitung:

Fischfilet, Matjesfilet (kann auch etwas mehr sein)

Sellerie, geraspelt im Glas

Zwiebel(n), klein geschnitten

Ananas, in kleinen Stücken

Gewürzgurke(n), klein geschnitten

Äpfel, klein geschnitten

Sahne, mit etwas Matjesöl vermischen

Sellerie, Ananas, und Gurken gut abtropfen lassen. Alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen, Sahne darüber gießen und mehrere Stunden durchziehen lassen. Schnell und lecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-41-Fischsalat-suess-sauer.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at