

So schmeckt Matjes in Norwegen:

## Eingelegte Matjes

Zutaten für 4 Personen:

- 6 – 8 Doppelmatjes
- 375ml Weißweinessig
- ¼ l Apfelsaft
- 250 g weißer Kandis
- 3 El Senf (mittelscharf)
- 30 g Senfkörner
- 4 Zwiebeln
- 1 Bund Dill

1. Aus Weißweinessig, Apfelsaft, Kandis, Senf und Senfkörnern einen Sud kochen.
2. Die Zwiebeln pellen und würfeln.
3. Einmal den Sud aufkochen lassen, dann zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden, den Dill hacken. Beides mit dem Sud in ein Glas füllen, die Matjes sollen vollständig vom Sud bedeckt sein.
5. 24 Stunden zugedeckt durchziehen lassen.
6. Dazu passen Kartoffeln oder dunkles Brot.