

Jesuaner-Fisch

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:	ca. 2 h
2 kg	Heringfilets
2 Stück	Äpfel
8 Stück	Gewürzgurken
2 Stück	Zwiebel
100 g	Mayonnaise
250 g	Sahne
1 l	Milch
2 kg	Kartoffel, mehlig kochend

Gewürze: Salz, Pfeffer,

PROZEDUR

Fisch

Fischfilets in ca. 1 cm Streifen schneiden. Äpfel, Gewürzgurken, Zwiebeln kleinschneiden und hinzufügen, ebenso Mayonnaise und Sahne. Mit Milch aufgießen, so dass der Fisch bedeckt ist. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Raumtemperatur servieren.

Kartoffel

ca. 20 Min in Salzwasser kochen und warm servieren.