



Hahne Räucherzweig

Räucherbedarf & Gewürze für Fisch und Fleisch

Rezeptur Matjes mit unseren Matjes Reifer

Für die Zubereitung von Matjes benötigen Sie 1 kg Heringsfilets, 1 Liter Wasser, 50 g Matjesreifer und 80 bis 140 g Salz.

- Rühren Sie eine Lake aus Wasser, Matjesreifer und Salz an.
- Geben Sie die Heringsfilets in die Lake und lassen Sie sie im Kühlschrank für 55 Stunden ziehen. Wichtig: Rühren Sie die Filets zweimal täglich um, um eine optimale Reifung zu gewährleisten.
- Nach Ablauf der Reifung spülen Sie die Heringsfilets gründlich ab und tupfen sie trocken.
- Ziehen Sie die Haut der Matjesfilets ab und der Matjes ist zur Weiterverarbeitung bereit!
- Für den puren Genuss des Matjes können Sie ihn in Speiseöl einlegen und ein paar Zwiebelringe hinzufügen.
- Die Haltbarkeit des fertigen Matjes beträgt gekühlt bei mindestens 7°C etwa 30 Tage.

