



Kirsten Boie

Schmuck nach

SOMMERBY

SO SCHMECKT
FAMILIE

· LIEBLINGSREZEPTE ·



Oetinger

Der Horizont jenseits des Wassers leuchtet rot über einem niedrigen Höhenzug, und über den ganzen Himmel verteilt schweben Wolken mit ausgefransten Rändern, vom Wind zerzaust, die aussehen, als hätte irgendwer behutsam Wattebällchen zerrupft. Von der gegenüberliegenden Seite des Himmels schleicht sich die Dämmerung an, aber Martha weiß, dass es noch lange dauern wird, bis es wirklich dunkel ist. In diesen Sommernächten wird es nur für kurze Zeit ganz dunkel – und kaum ist die Sonne im Westen hinter dem Horizont verschwunden, da erscheint sie schon wieder im Osten.

Noch immer grasen die Kühe friedlich auf der Weide, und zwischen dem Haus und dem Steg wittern vorsichtig zwei Rehkitze, bevor sie langsam ihre Köpfe senken und gelassen zu äsen beginnen. Irgendwo, vielleicht schon fast auf der Ostsee, schreit eine Möwe.



MATJESFILETS IN HAUSFRAUENSOSSE

(für 4 Personen)

Matjes sind am leckersten von Ende Mai bis Anfang Juli. Dann hat der junge Hering nämlich noch keinen Rogen oder Milch entwickelt und schmeckt daher besonders gut.

Oma Inge legt ihre Matjes nicht selber ein – wenn sie sie zu dieser Zeit fertig beim Fischhöker kauft, weiß sie ja, dass sie gut sind. Aber ganz, ganz wichtig zu Matjes ist die Hausfrauensosse! Sonst schmeckt der Fisch nämlich einfach zu salzig. (Warum die Hausfrauensosse Hausfrauensosse heißt? Das weiß ich auch nicht! Aber früher haben in den Familien ja meistens die Frauen gekocht, und die haben sich dann auch die Rezepte ausgedacht. Heute ist das natürlich anders. Aber eine Hausmännersosse zu Matjes haben die Männer trotzdem noch nicht erfunden – Oma Inge kennt jedenfalls keine!)

ZUTATEN

2 Becher Saure Sahne oder Schmand
1 Becher Schlagsahne
2 Äpfel
2 Zwiebeln
Pfeffer
Essig

Das musst du tun:

- Apfel und Zwiebeln winzig würfeln.
- Saure Sahne und Sahne verrühren, mit Pfeffer und Essig abschmecken. Achtung: KEIN Salz dazunehmen! Matjes ist salzig genug!
- Zwiebel- und Apfelwürfel unterrühren – fertig.



*Zu Matjes mit Hausfrauensosse isst man
Pelkartoffeln oder Salzkartoffeln. Aber
Bratkartoffeln gehen auch!*

