

# Fisch Rezepte

## Alt Berliner Heringspastete

Gattung: Fisch, Pastete, Filet

---

2	Scheib. magerer Kalbs- oder Schweinebraten (ca. 250 g); evtl. mehr	2 mittelgr. Zwiebeln	Bestreuen), evtl. mehr
4	zarte Matjesfilets; oder	2 Essl. süße Sahne; evtl. mehr	Butter zum Ausstreichen
2	ganze Matjesheringe	1 Essl. Butter zum Dünsten der	Zwiebel
6	Eigelb		Pfeffer
3	Essl. Semmelbrösel; evtl. mehr		Salz
3	Essl. Semmelbrösel; (zum		

---

Den Braten in kleine Würfel schneiden. Matjesfilets ca. 30 Minuten wässern, dann die Filets in Würfel schneiden, anschl. mit dem Messer fein hacken.

Den Matjes und das Bratenfleisch in eine Schüssel geben, Eigelb, Semmelbrösel und süsse Sahne hinzufügen.

Erhitzen Sie nun in einer mittelgrossen Pfanne Butter, sie soll nur zerlaufen, nicht braun werden. Zwiebelwürfel andünsten, bis sie glasig werden, abkühlen lassen und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.