



Russischer Salat Olivier

mit Fleischwurst

Die Kartoffeln und die Möhren in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Die Eier im selben Wasser 10 Minuten mitkochen lassen und dann herausnehmen.

Zwiebel, Eier, Essiggurken, Möhren, Kartoffeln und Fleischwurst in Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben. Die Erbsen in einem Sieb gut abtropfen lassen und dann zu den anderen Zutaten geben. Alles gut miteinander vermengen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und der Salatmayonnaise würzen. Den Salat für ca. zwei Stunden kalt stellen.

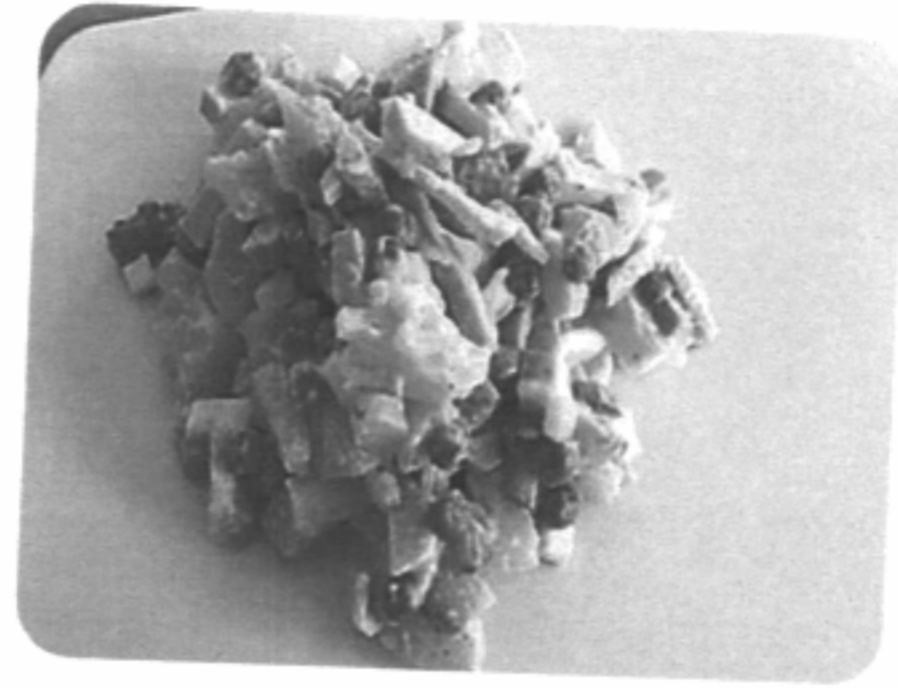
Tipp: Man kann auch noch einen Apfel hinzufügen, dann schmeckt es fruchtiger.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 8 Portionen:

- 8 Kartoffel(n)
- 6 Ei(er)
- 4 Möhre(n)
- 2 Zwiebel(n)
- 2 Dose Erbsen, ca. 250 g
- 400 g Fleischwurst
- 200 g Essiggurke(n)
- n. B. Salatmayonnaise
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer
- n. B. Essig
- n. B. Öl

Rezept von: kloine1982

—
Anzeige
—