AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Russland

RUSSISCHER SALAT



Rezept: russlandjournal.de, 20. 12. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

1864 wurde der Russische Salat vom französischen Koch Lucien Olivier für sein Restaurant Hermitage in Moskau kreiert. Der Salat wird in Russland traditionell während den Neujahrsfesten serviert. (+4 Std. ziehen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Rindfleisch, zum Sieden	100 g	Gewürzgurken
350 g	Kartoffeln	400 g	Erbsen aus der Dose
150 g	Karotten	3	Ei, hart gekocht
150 g	Zwiebel	1 dl	Mayonnaise
		1 Bd	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Rindfleisch 30-40 Min. im Salzwasser kochen. Fleisch aus dem Wasser nehmen, abkühlen und anschliessend klein schneiden.
2. Kartoffeln und Karotten mit der Schale ca. 20 Min. im Salzwasser kochen und abkühlen.
3. Harte Eier und Zwiebel fein schneiden.
4. Geschälte Karotten, Kartoffeln und Gewürzgurken in kleine, gleich grosse Würfel schneiden.
5. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Gut vermischen und einige Stunden ziehen lassen.

TIPP: Der Russische Salat hält sich im Kühlschrank höchstens zwei Tage. Zum Originalrezept des Salats gehören Kaviar, Krebsfleisch, Haselhuhn, Kalbszunge und Kapern.