Rezept

Russischer Salat

Ein Rezept von Russischer Salat, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	fest kochende Kartoffeln
200 g	Möhren
100 g	frisch gepalte Erbsen
1	Essiggurke
2 EL	Sherryessig
	1/2 TL Senfpulver
100 ml	Olivenöl
	Pfeffer
250 g	grüne Bohnen
	Salz
1	gegarte und geschälte Rote Bete
2 EL	Kapern
1	sehr frisches Eigelb
	1/2 EL Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in 20-25 Min. weich kochen. Bohnen putzen, Möhren schälen, beides in kochendem Salzwasser in jeweils 10-12 Min., Erbsen in 2-3 Min. bissfest kochen. Gemüse abtropfen lassen. Kartoffeln pellen.

2. Kartoffeln, Bohnen, Möhren und Rote Bete in Würfel bzw. Stücke schneiden. Essiggurke und Kapern abtropfen lassen, fein hacken und mit dem Gemüse und dem Essig mischen.

3. Eigelb mit dem Senfpulver und dem Zitronensaft gründlich verrühren, das Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit der Mayonnaise mischen und nochmals abschmecken.