Russischer Salat

Der russische Salat ist eine wunderbare Beilage zu unzähligen Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Hühnerfleisch
300 g	Kartoffeln
150 g	Karotten
2 Stk.	Zwiebel
100 g	Essiggurken
300 g	Erbsen (aus der Dose)
3 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Stk.	Apfel (süß-säuerlich)
150 ml	Mayonnaise
	Salz und Pfeffer
0.5 Bündel	Dill

Zubereitung

1. Für den **russischen Salat** die Kartoffeln und Karotten zirka 20 Minuten garen. Das Hühnerfleisch in kochendem Wasser etwa 25 Minuten köcheln lassen. Die Eier kochen, alles danach abkühlen lassen.

2. Die Zwiebeln schälen und klein zerschneiden. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Karotten, Eier und Essiggurkerln in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen und ebenfalls klein würfelig schneiden. Das abgekühlte Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben, abgetropften Erbsen zugeben.

3. Abschließend die Mayonnaise hinzufügen, verrühren, mit Salz, Pfeffer und gehackten Dill würzen.

Tipp