Salat Olivier

Der Salat Olivier kommt ursprünglich aus Russland und ist eine vorzügliche Vorspeise. Das beliebte Rezept wird zu viele Feste serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Erdäpfel
300 g	Hühnerfleisch
150 g	Karotten
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
100 g	Essiggurken
300 g	Erbsen (aus der Dose)
100 g	Mais (aus der Dose)
3 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Stk.	Apfel
150 ml	Mayonnaise
	Salz und Pfeffer
0.5 Bündel	Dill
	Petersilie (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für den **Salat Olivier** die Erdäpfel mit Schale und die Karotten in kochendem Wasser zirka 20 Minuten garen.

2. Das Hühnerfleisch bei geringer Hitze etwa 20-25 köcheln und danach abkühlen lassen.

3. Die Zwiebel schälen, fein zerhacken. Die hartgekochten Eier schälen und zerteilen.

4. Die abgekühlten und geschälten Erdäpfel, Karotten und Essiggurkerl und das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden.

5. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein würfelig schneiden.

6. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben, die abgetropften Erbsen, Mais und Mayonnaise hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Dill Kraut würzen und gut verrühren.

Tipp