russischer salat von Oliver Jauch

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZF110615_0006A-40-de

1.25 kg Kartoffeln mehligkochend	Kartoffeln würfeln, im Salzwasser ca. 8 Min. knapp weich kochen.
2 Liter Wasser	Salzwasser siedend
500 g Rüebli	Rüebli in ca. 3mm dicke Scheibchen schneiden
200 g Erbsen	
150 g Mayonnaise	4 EL pro 10 Pers
1.3 Liter Milch	
1.0 Stück Zitronen	wer mag
1.0 g Pfefferminzkraut getrocknet	frische minze

Kartoffeln würfeln, im Salzwasser ca. 8 Min. knapp weich kochen. Rüebli in ca. 3mm dicke Scheibchen schneiden, mit den Erbsli beigeben, ca. 2Min. mitkochen, 1/2dl Kochwasser beiseite stellen, Gemüse abtropfen.

Mayonnaise, Milch und beiseite gestelltes Kochwasser mischen. Zitronenschale dazureiben, Zitrone auspressen und 1 EL Saft beigeben, würzen.

Gemüse beigeben, mischen. Minze fein schneiden, darüberstreuen.