

# „Olivje“ - traditioneller russischer Silvestersalat

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Der Salat „Olivje“, auch als Russischer Salat oder Husarensalat bekannt, ist ein traditioneller und fester Bestandteil einer jeden Silvesterfeier in Russland. Bemann wurde der Salat nach seinem Erfinder, dem russischen Koch französischer Abstammung - Lucien Olivier, der in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts ein Restaurant der französischen Küche unter dem Namen „Ermitage“ in Moskau führte. Der Salat ist bis heute sehr beliebt und wird in verschiedenen Variationen gemacht: mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Fleischwurst, Schinken oder ganz fleischlos, manche mögen ihn mit frischen Gurken, andere mit Salzgurken. Probieren Sie ihn aus und finden Sie den perfekten „Olivje“ für sich.

## Zutaten

- 400 gr Fleischwurst oder gekochtes Fleisch
- 1 Dose grüne Erbsen
- 5 Eier
- 2 große Möhren
- 3-4 mittlere Kartoffeln
- 3-4 Salzgurken
- 100 ml Mayonnaise
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eier ca. 10 Minuten lang kochen, bis sie fest sind.

### Schritt2

Die Kartoffeln und Möhren in gesalzenem Wasser kochen bis sie weich sind, ca. 30 Minuten.

### **Schritt3**

In der Zwischenzeit Wurst, Gurken und Eier in Würfel schneiden. Mit den Erbsen in einer Schüssel vermischen.

### **Schritt4**

Kartoffeln und Möhren ebenfalls in Würfel schneiden und wenn sie abgekühlt sind den restlichen Zutaten beifügen und mit Mayonnaise und Salz verfeinern.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen, Salatrezepte **Zutaten:** Erbsen, Kartoffel, Mayonnaise, Möhren, wurst

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/olivje-traditioneller-russischer-silvestersalat/>