

Russischer Kartoffelsalat mit Kaviareiern

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Für jeden Tag, sieht appetitlich aus, fleischlos, lecker

Zutaten

- 8 -12 gekochte Eier, gepellt, halbiert
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/4 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 3 El Weißwein Essig
- 2 El Zitronensaft
- 3 El Senf
- 300 g Crème fraîche
- 100 - 150 g Lachskaviar
- 100 g - 150 g Forellenkaviar
- 1 Schachtel Kresse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe mit dem Essig und den Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker aufkochen und über die noch warmen Kartoffelscheiben geben. Etwas schwenken, damit sich die natürliche Kartoffelbindung entwickeln kann.

Schritt2

Zitronensaft, Senf und Creme fraîche unterheben, etwas durchziehen lassen, nachschmecken.

Schritt3

Auf einer schönen Platte oder Schüssel anrichten, dekorativ die halben Eier verteilen.

Schritt4

Abwechselnd, üppig, den schwarzen und rosa Kaviar auf die Eier geben und Alles mit Kresse bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** fleischlos, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/russischer-kartoffelsalat-mit-kaviareiern/>