



Waldorfsalat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 21m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '21', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der Klassiker, beliebt z. B. auf Salat Buffets, zu kaltem Geflügel oder Wild

Zutaten

- 750 g Knollensellerie, geschält, gewaschen, in feine Streifen gehobelt oder geschnitten
- 800 g säuerliche Äpfel, z.B. Elstar
- 75 g Walnusskerne, fein gehackt
- Saft 1/2 Zitrone, ev. etwas Abrieb
- 1 Eigelb
- 1/8 l Rapsöl
- 80 g geschlagene Sahne
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Mit dem Schneebesen das Eigelb mit etwas Zitronensaft/Abrieb verrühren. Zuerst Tropfenweise, dann in etwas größerer Menge das Öl unterrühren, nicht schlagen.

Schritt2

Die dünn gehobelten oder geschnittenen Sellerie- und Apfelstreifen sofort untermengen, damit sie nicht braun werden.

Schritt3

Die Walnüsse vermengen und die geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, ca.1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Lässt sich schön mit Apfelspalten, Walnüssen und etwas Selleriegrün garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** der klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldorfsalat/>