

7-Tassen Salat

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pellkartoffeln	1 Tasse(n)
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Tasse(n)
Fleischwurst	1 Tasse(n)
Äpfel / Apfel	1 Tasse(n)
Remoulade	1 Tasse(n)
Gurkenflüssigkeit	Etwas
Rohe Hühnereier - mittel	1 Tasse(n)
Zwiebeln	1 Tasse(n)

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Fleischwurst in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Alles in eine große Salatschüssel geben. Für die Sauce Remoulade in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Gurkenwasser glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Vorsichtig durchmengen und mind. 1 Stunde ziehen lassen. Dann noch mal abschmecken und evtl. mit Salz, Pfeffer und Gurkenwasser nachwürzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-80-7-Tassen-Salat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at