

# Russischer Salat Olivier

## Russischer Salat Olivier

Diesen Russischen Salat Olivier habe ich vor vielen Jahren das erste mal bei einer Freundin gegessen. Meine Freundin hatte wiederum eine russischen Freundin, die diesen Salat immer zu Geburtstagen und Feiern mitgebracht hat. Anfangs war ich etwas skeptisch, denn das Ganze sah schon irgendwie etwas merkwürdig aus, dadurch alle Zutaten so klein geschnitten werden. Nachdem ich den Salat aber probiert hatte, war ich hin und weg. Der Salat ist super lecker und eine tolle zu Abwechslung zu Standard-Kartoffelsalat.

Leider habe ich nie nach dem Rezept gefragt, weshalb ich mich vor einiger Zeit mal im Internet auf die Suche machte. Leider gibt es viele unterschiedliche Varianten von dem Salat und so musste ich ein wenig aus unterschiedlichen Rezepten kombinieren. Ich hatte total vergessen, wie gut dieser Salat schmeckt. Geschnitten habe ich meine Zutaten übrigens mit dem Genius Nicer Dicer. Das geht super fix und die Würfel habe alle die selbe Größe.

---

---

## **Leckerer Russischer Salat mit Kartoffeln, Ei, Gurke, Karotten, Erbsen & Fleischwurst**

Für den Russischen Salat zuerst die Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Die Eier hartkochen, abschrecken, pellen und ebenfalls etwas abkühlen lassen. Die Karotten schälen und für etwa 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend die Kartoffeln, die Fleischwurst, Karotten, Gewürzgurken und die Eier in sehr kleine Würfel schneiden. Alle in eine Schüssel geben, die Erbsen dazu tun und einmal gut durchrühren. Die Mayonnaise zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zum Salat geben. Alles gut miteinander vermengen und vor dem Essen etwa 20 Minuten ziehen lassen.

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SALATE**



## **Glasnudelsalat**



## **Nudelsalat mit Hähnchen**



## **Roasted Potatoe Salad**



## **Burrata Salat**



**Spicy Egg Salad**



**Russischer Salat Olivier**



**Korean Fried Chicken**



## Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[alle Salat Rezepte](#)

---

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

---

## UNSERE NEUSTEN REZEPTE

---

---