



RUSSISCHER SALAT „HERING IM PELZ“

ZUTATEN

- 2 rote Beete
- 3 Kartoffeln
- 3 Karotten
- 230 g Heringsfilet
- 2 süß-sauere Äpfel
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 2 Eier
- 200 g Mayonnaise
- einige Petersilienstengel

ZUBEREITUNG

1. Schütten Sie das Wasser des Heringsfilets ab.
2. Kochen Sie die rote Beete 30 bis 40 Minuten in Ihrem 3-L-Gartopf und die Kartoffeln und Karotten 20 bis 25 Minuten in Ihrem 2-L-Gartopf. Lassen Sie das Gemüse abkühlen.
3. Kochen Sie die Eier im 1-L-Gartopf, bis sie hart sind. Lassen Sie sie abkühlen.
4. Schälen Sie die Kartoffeln und die roten Beete. Tragen Sie dabei Handschuhe, um Flecken zu vermeiden.
5. Würfeln Sie Heringsfilet, Kartoffeln, Karotten und Äpfel mit Ihrem iCook Messer-Set (ca. 0,5 cm große Würfel).
6. Schälen Sie die Eier und reiben Sie sie mit der großen iCook Reibe. Verschließen Sie alles in einer Rührschüssel mit Deckel und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
7. Reiben Sie die rote Beete
8. Geben Sie zuerst eine Schicht Kartoffeln auf den Servierteller, dann die Mayonnaise darauf. Danach kommt eine Schicht Hering und Zwiebeln, salzen Sie und geben Sie Mayonnaise darauf. Verteilen Sie dann Karotten und rote Beete darauf, schmecken Sie mit Salz ab und geben Sie Mayonnaise darauf. Als letzte Schicht verteilen Sie die Äpfel.
9. Säubern Sie die Ecken, streichen Sie Mayonnaise auf die Oberseite und die Seiten. Packen Sie alles in Frischhaltefolie ein und legen Sie es einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
10. Bestreuen Sie das Gericht mit Eiern und Petersilie, bevor Sie servieren.