

Salat Olivier

Zutaten für 4 Portionen



4-5 festkochende Kartoffeln

150g Grüne Erbsen

400 g Rind- oder Pouletfleisch

200 ml Mayonnaise

100 g Salzgurken

½ TL schwarzer Pfeffer

200 g Karotten

2 TL Salz

4 Eier

1 Bund Petersilie

10 g Kochbutter

Zubereitung

Fleisch abspülen, abtupfen und in gleich grosse Würfel schneiden. Dezent mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratpfanne Butter erhitzen und Fleisch bei mittlerer Hitze durchbraten (Poulet ganz gut durchbraten). Fleisch in eine Schüssel geben.

Kartoffeln und Rüben schälen und in kochendem Salzwasser (2 Teelöffel Salz) 10 Minuten kochen. Nach 10 Minuten Eier, samt Schale vorsichtig reinlegen und ca. 10 Minuten weiterkochen. Kartoffeln, Rüben und Eier entnehmen und kalt abwaschen. Eier schälen. Brühe noch nicht ausgiessen. Alles in etwa gleich grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Erbsen im selben Wasser ca. 2-3 Minuten kochen. Das Wasser abgiessen und die Erbsen der Schüssel beifügen.

Salzgurken in gleich grosse Würfel schneiden und auch in die Schüssel geben.

Mayonnaise, Pfeffer, Salz hinzufügen und gut verrühren.

Wenn alles abgekühlt ist, den Salat mit feingehackter Petersilie garnieren.