Schuba – Russischer Heringssalat

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Eier	6 St.
Gewürzgurken	4 St.
Mayonnaise	200 g
saure Sahne	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Karotten	3 St.
Rote Bete, vorgegart	3 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Matjesfilets	4 St.
Butter	1 TL
Dill, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, grobe Reibe, Springform 26 cm Durchmesser

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 20 Min. garen. Eier ca. 7 Min. vor Garzeit mit in den Topf geben. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

2. Inzwischen für die Mayonnaise Gurken abtropfen lassen. Flüssigkeit dabei auffangen. Gurken grob würfeln. In einer Schüssel Mayonnaise, saure Sahne und 4 EL Gurkenflüssigkeit verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Jeweils in einer getrennten Schüssel Karotten waschen, schälen und grob raspeln. Rote Bete ebenfalls grob raspeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Matjes grob würfeln.

4. Eine Springform (Boden nicht verwenden) mit Butter einfetten und auf eine Servierplatte setzten, in die Mitte ein Glas setzen. Matjes mit Zwiebel und 3 EL Mayonnaise verrühren, anschließend in der Springform verteilen und leicht andrücken.

5. Kartoffeln abgießen, pellen und grob reiben. Eier grob reiben. Kartoffeln mit 3 EL Mayonnaise verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und in der Springform verteilen. Auf der Kartoffelschicht Eier verteilen und mit einem Löffelrücken fest andrücken. Gurkenwürfel darüber geben. Karotten mit 3 EL Mayonnaise verrühren und auf den Eiern verteilen.

6. Anschließend Rote Bete mit der übrigen Mayonnaise verrühren und abschließend in der Springform verteilen. Heringssalat im Kühlschrank ca. 15 Min. ziehen lassen. Vor dem Servieren Springform lösen, Glas entfernen. Dill waschen, trocken schütteln, fein hacken, über den geschichteten Salat streuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	992 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	73 g