



Baltischer Kartoffel-Randensalat mit Wurst - Rosolje

In den baltischen Staaten gehört der reichhaltige Salat an hohen Feiertagen, wie Weihnachten und Ostern, zusammen mit weiteren Gerichten zum Festagsmenu. Varianten gibt es viele, jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Nebst Kartoffeln und Randen kommen oft Rüebli, Essigurken, Meerrettich oder Rettich, Apfel und vor allem auch Wurst, machmal auch eingelegter Fisch hinzu. Die Sauce wird manchmal mit Mayonaise angerührt, doch meist wird sie mit Sauerrahm und Senf nebst Essig und Öl angerührt.

Zutaten (3-4 Portionen)

280g	Kartoffeln festkochend
120g	Rüebli
120g	Rande gekocht
50g	Zwiebel
1dl	kräftige Hühnerbouillon
6El	Sonnenblumenöl
4El	Apfelessig
2-3	Knoblauchzehen
40g	Sauerrahm
3Tl	pikanter Senf (Dijon)
2	grosse Essigurken, ca. 100g
2	Eier
80g	Rettich
100g	säuerlicher Apfel
200g	Lyoner-Wurst
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale und geschälte Rüebli im Dampfsieb knapp gar kochen und

auskühlen lassen. Kartoffeln schälen und zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Rübeli und Rande zu etwa gleichgrossen Würfeln schneiden. Alles in die Salatschüssel geben. Bouillon aufkochen, zugeben und vermischen.

Essig, Sonnenblumenöl, Senf, Sauerrahm und gepresste Knoblauchzehen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit dem Gemüse vermischen.

Essiggurken und 1 Ei klein würfeln. Rettich durch die Röstiraffel reiben. Apfel und Lyoner-Wurst zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Alles mit dem Salat vermischen. Evtl. noch etwas Essig und Öl zugeben. Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Salat anrichten und mit Blattsalat und dem 2. Ei garnieren.





