

Vinigret - traditioneller russischer Rote Bete-Salat



- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein traditioneller russischer Salat mit roter Beete, Salzgurken und russischem Sauerkraut. Er wird gern sowohl an Feiertagen als auch einfach so als kleine Beilage zu diversen Gerichten gegessen.

Zutaten

- 1 große Rote Bete
- 1-2 Möhren
- 4-5 Kartoffeln
- 3 Salz-Dill-Gurken
- 100 gr Sauerkraut

- 50 gr Frühlingszwiebeln
- 4-5 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Erbsen aus der Dose
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitungsart

Schritt1

Kartoffeln, Möhren und die Rote Bete vorher kochen und abkühlen lassen.

Schritt2

Rote Bete, Kartoffeln und Möhren schälen, in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Schritt3

Die Salzgurken auch in kleine Würfel schneiden und die überflüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.

Schritt4

Das Sauerkraut auspressen, so dass ebenfalls überschüssige Flüssigkeit austreten kann. Falls es zu sauer ist, einmal mit Wasser abspülen. Das Kraut kann nach Geschmack entweder in Streifen oder in Würfeln hinzugefügt werden.

Schritt5

Zum Schluss die Erbsen und die klein gehackten Frühlingszwiebeln dazugeben und alles zusammen in der Schüssel vermischen.

Schritt6

Den Salat mit Öl, Mayonnaise oder alternativ mit einem Senf-Dressing (1 TL Senf, Salz, etwas Öl und Essig) servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Salatrezepte **Zutaten:** Erbsen, Frühlingszwiebeln, Kartoffel, Möhren, rote bete, Sauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vinigret-traditioneller-russischer-rote-bete-salat/>