



Waldorffsalat, der Klassiker zu kaltem Wild und Geflügel

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Aber, den kann man doch überall fertig kaufen ! Hausgemacht, hier leicht gemacht!

Zutaten

- 250 g Sellerieknolle
- 400 g Cox Orange Äpfel
- 100 g geröstete Walnußkerne oder Mandelstifte
- 1 - 2 ungespritzte Zitrone
- 1 Orange ungespritzte Orangen
- 60 g gute 50%ige Mayonnaise
- 1/2 Becher steif geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer oder etwas gem. Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Den Sellerie schälen und auf der Küchenreibe fein hobeln, sofort mit Zitronensaft benetzen, um das Anlaufen zu verhindern.

Schritt2

Die Äpfel schälen, (Oder auch nicht) vierteln und das Kerngehäuse raus schneiden. Ebenfalls dünn hobeln und mit Zitronensaft versetzen. Die gehackten Walnüssen bzw. die Mandelstiften zum Sellerie geben.

Schritt3

1 ungespritzte Orange und 1/2 Zitrone abreiben, den Saft der Zitrusfrüchte hinzufügen und mit wenig Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Schritt4

Alles zu gleichen Teilen mit der Mayonnaise und der geschlagenen Sahne anmachen, nachschmecken.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach, frisch, hausgemacht, klassisch, preiswert, salate, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldorffsalat-der-klassiker-zu-kaltem-wild-und-gefluegel/>