

# Rosolje – Kartoffelsalat mit roter Beete

So wie unsere Geschichte uns beeinflusst, hat auch die Geschichte Estlands Einflüsse in der estnischen Kochkultur hinterlassen. Rosolje ist so ein Beispiel, das man in Estland auf Feiern, aber auch im Supermarkt findet. Die Ursprünge für diesen besonderen Kartoffelsalat findet man in Russland.

## Zutaten für eine ordentliche Portion:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 500 g gekochte Rote Beete
- 250 g saure Gurken
- 200 g süßsaure Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 3 hart gekochte Eier
- 200 g Mayonnaise
- 200 g fettarmer, griechischer Joghurt
- 1 TL scharfer Sahnemeerrettich
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL Salz
- 2 TL gemahlener Pfeffer
- Petersilie



## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedecken und ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich werden.

In der Zwischenzeit rote Beete, Eier, saure Gurken, Zwiebeln und Äpfel würfeln und in eine Salatschüssel geben.

Die Kartoffeln ausdampfen lassen und ebenfalls in die Salatschüssel geben.

Aus Mayonnaise, Joghurt, Sahnemeerrettich, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und zu den restlichen Zutaten hinzufügen.

Wer diese leckere vegetarische Speise nicht fleischlos mag, kann dem Rezept 300 g gewürfelten Salzhering oder Bratenreste oder Wurst hinzufügen.

Nun alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen, bis alles gut durchgemischt ist. Den Salat anschließend mindestens eine Stunde ziehen lassen. Am besten mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen, denn Rosolje schmeckt wesentlich besser, wenn es Zeit bekommt, um durchzuziehen.

Vor dem Servieren die Petersilie fein hacken und nach Belieben noch ein hart gekochtes Ei in Scheiben schneiden. Den Salat mit frischer Petersilie und Ei dekoriert servieren.

Head isu!