



Russische Äpfel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten:	1	säuerlicher Apfel ca. 150 g
	1	kleine Zwiebel
	2	hartgekochte Eier
	75 g	Randen gekocht
	1	Gewürzgurke
	3	Sardellenfilets
	100 g	gekochter Schinken in Scheiben
	4	saure Äpfel
	8-12	Salatblätter
	1/2	Zitrone nur Saft

Für die Marinade:

3 EL	Mayonaise
3 EL	saure Sahne
2 EL	Wodka
1TL	scharfen Senf
	Salz, Paprika rosenscharf

Zubereitung: Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden
Apfelviertel 1/2 cm gross würfeln.
Zwiebeln und Eier schälen und hacken.
Randen und Gewürzgurke fein würfeln.
Sardellenfilets unter fließendem Wasser abspülen
abtropfen lassen und fein hacken.
Schinken würfeln.
Alles in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Mayonaise mit saurer Sahne und Wodka
verrühren. Mit Salz, Paprika und Senf pikant abschmecken.
Über den Salat giessen und zugedeckt 30 Min. im Kühl-
schrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, blank polieren,
Kerngehäuse ausstechen und aushöhlen.
Salatblätter waschen, abtropfen lassen und auf einer
Glasschale oder Glasteller anrichten und mit Zitronen-
saft beträufeln. Äpfel daraufsetzen, mit dem Salat
füllen und sofort servieren.