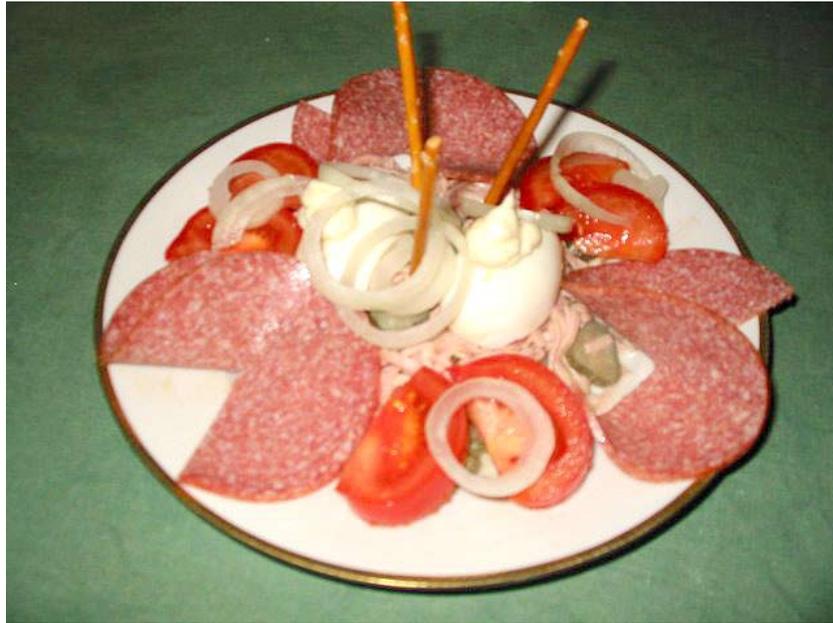


Russische Eier auf Wurstsalat



Zutaten



- 200 Gramm geschnittene Fleischwurst
- 1 kleine Packung Fleischsalat
- 3 Gurken
- 2 hart gekochte Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 6 Scheiben Salami
- 3 Salzstangen
- Etwas warme Brühe

Was braucht man sonst noch?



- 1 Schüssel
- 1 Schneidebrett
- 1 scharfes Messer
- 1 Teller
- 1 Esslöffel
- Messer, Gabel, Teller

Zubereitung



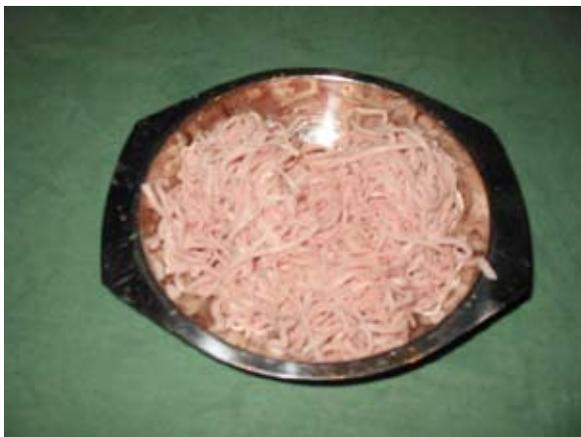
1.

2 Eier hart kochen (siehe Rezept „Gekochte Eier“), schälen und längs halbieren



2.

1 Tasse Brühe (siehe Rezept „Brühe“) kochen und abkühlen lassen



3.

geschnittene Fleischwurst in eine Schüssel geben



4.

3 Esslöffel Fleischsalat dazugeben



5.

Gurken in dünne Scheiben schneiden



6.

Gurkenscheiben zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben



7.

3 bis 5 Kellen warme Brühe dazugießen und alles gut vermengen



8.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden



9.

aus den Scheiben Zwiebelringe
herausdrücken



10.

für 1 Portion die Hälfte des Salates
auf einem Teller anrichten



11.

2 halbe Eier oben auflegen



12.

Tomate waschen und in kleine
Stücke oder Scheiben schneiden



13.

Tomatenstücke an den Tellerrand legen



14.

3 Salamischeiben einschneiden, etwas drehen und an den Rand legen



15.

Salzstangen senkrecht in die Mitte stecken und auf jedes Ei einen Tupfer Mayonnaise setzen



16.

zum Schluss die Zwiebelringe über die Salzstangen und Tomaten verteilen

Guten Appetit!