

Russische Eier



Russische Eier nach DDR-Rezept sind eine beliebte kalte Vorspeise, die besonders zu festlichen Anlässen wie Silvester oder Feiertagen serviert wurde. Sie bestehen aus hartgekochten Eiern, die mit einer pikanten Mayonnaise-Füllung zubereitet und mit verschiedenen Garnierungen dekoriert werden. Diese herzhafte und einfache Vorspeise passt gut zu Brot oder als Teil eines kalten Buffets. In der DDR war diese Speise durch ihre einfache Zubereitung und die wenigen Zutaten besonders populär.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

10 Eier	hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren.
4 EL Mayonnaise 2 TL Bautzner Senf mittelscharf Salz, Pfeffer 2-3 Spritzer Worcester Sauce	das Eigelb aus den halbierten Eiern entfernen und in einen Rührbecher geben. Mayonnaise und Senf dazugeben und mit einem Pürierstab gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Worcester Sauce würzen. Wenn die Masse zu fest ist, etwas Schlagsahne zugeben.
Eierhälften	vorsichtig mit dem Gemisch in einem Spritzbeutel mit Sternentülle kreisrund füllen.
Petersilie Schnittlauch Kirschtomaten Lachs Kresse Forellenkaviar	die gefüllten Eierhälften so nach Belieben garnieren.
Tipp	Russische Eier passen sehr gut als Beilage zu einem Kartoffelsalat.