

Russische Eier



Foto folgt.

Russische Eier waren und sind ein beliebtes Fingerfood und Buffetgericht aus gekochten Eiern mit cremiger Füllung basierend auf Mayonnaise, Remoulade oder einer Farce aus Eigelb und anderen Zutaten. Sie durften auf keinem kalten Buffet fehlen.

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.
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.