

Rezept

frischer Kartoffelsalat

Zutaten für ca. 3 Portionen

Arbeitszeit: ca. 40 min

- 1kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel am besten mit etwas Lauch
- ¼ Liter Brühe
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- Zucker
- 2-3 Eier
- Salz und Pfeffer
- 125g Mayonnaise
- Fleischwurst wer mag
- Gewürzgurken, oder wer es etwas frischer mag evtl. auch frische Gurken zusammen mit Radieschen

Die Kartoffeln am besten am Vortag mit Schale als Pellkartoffel kochen, und möglichst mit einem Tuch abgedeckt gut auskühlen lassen. Die Eier schnittfest kochen, auch die Brühe mit etwas Senf, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker aufkochen und gut abschmecken.

Die Kartoffeln nun je nach Belieben in feine Scheiben, oder Stücke schneiden, Die Zwiebel putzen und fein hacken. Den Zwiebellauch gut waschen und in feine Ringe schneiden. Beides den Kartoffelscheiben zugeben. Wer mag kann auch etwas Fleischwurst fein würfeln und beifügen. Klassisch werden auch die Gewürzgurken fein gewürfelt und zugegeben, wer es aber etwas frischer mag kann dazu auch eine frische Gurke verwenden und alles mit feinen Radieschen Scheiben und fein gehackter Paprika verfeinern. Die Eier schälen und klein würfeln und den Kartoffeln unterrühren.

Die abgekühlte Brühe dazugeben und abschließend die Mayonnaise unterrühren. Nochmals abschmecken und ggf. noch etwas nachwürzen. – Frischer Schnittlauch zur Dekoration und noch etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

Guten Appetit!

KW28_frischer_Kartoffelsalat.pdf

[Zurück](#)