

# Rezept Kartoffelsalat

Dieser Kartoffelsalat passt zu Gegrilltem oder auch einfach nur zu einem Paar warmen oder kalten Wiener Würstchen.

## Zutaten:

1 kg fest kochende Kartoffeln  
3 Eier  
250 g Fleischwurst  
3 Gewürzgurken  
3 Zwiebeln  
250 ml Gemüsebrühe  
2 EL Essig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
200 g Mayonnaise

## Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen, bei mittlerer Hitze in 25 bis 30 min weich kochen.

Die Kartoffeln anschließend abgießen, kalt abschrecken und noch warm pellen.

Die Kartoffeln zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Eier in kochendes Wasser geben und hart kochen lassen, abschrecken und ebenfalls pellen.

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Die Gurken und die Fleischwurst in Würfel schneiden.

Den Essig mit dem Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsebrühe in einen Topf geben und mit der Essigmischung sowie den gewürfelten Zwiebeln aufkochen lassen.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Und die Gemüsebrühe noch heiß über die Kartoffeln gießen, kurz vermengen und so für ungefähr 30 min durchziehen lassen. Anschließend die Mayonnaise einrühren. Danach die übrigen Zutaten wie Eier, Fleischwurst und Gurke unterheben und gut vermengen. Reicht man diesen Kartoffelsalat zu Wiener Würstchen kann man die Fleischwurst ersatzlos streichen. Der Salat kann auch gut mit Pellkartoffeln vom Vortag zubereitet werden.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)