

---

# Kartoffelsalat

---



## Zutaten für 4 Portionen

---

500 g festkochende Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
200 ml Brühe  
5 Gewürzgurken  
7 EL Mayonnaise  
1 Becher Saure Sahne  
2 EL Senf  
3 Eier  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Petersilie zum Dekorieren

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und beiseite stellen.

Die Eier hart kochen, schälen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln fein hacken, die Gemüsebrühe erhitzen und die gehackten Zwiebeln kurz darin andünsten.

Die Mayonnaise mit der Sauren Sahne und dem Senf vermengen. Die Gewürzgurken fein hacken und mit den Zwiebeln und der Brühe hinzufügen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kalten Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden und das Dressing vorsichtig untermischen.

Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Die Eier vierteln und vor dem Servieren auf dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Petersilie dekorieren.

Lecker dazu sind heiße Wiener Würstchen.