



Rheinischer Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Düsseldorfer Kartoffelsalat nach Tanja Schreiber, der rheinischen Kartoffelkönigin 2012.

Zutaten

- 1 kg fest gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 400 g Fleischwurst in Blättern oder Würfeln
- 5 hart gekochte Eier, gewürfelt
- 3-4 mittelgroße Gewürzgurken in Scheiben
- 3 El Mayonnaise, nach Möglichkeit selber gerührt
- 1/2 Tl Mostard / Senf
- Etwas Gurkenwasser
- 1 El Weinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch warmen Kartoffelscheiben, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Schritt2

Das Gurkenwasser, Senf und Weinessig unter mengen, dann folgt die Mayonnaise. Die Fleischwurst, die Eier und die Gurken unterheben.

Rezeptart: Düsseldorfer Rezepte, Grillrezepte, Rheinisch, Salate zum Grillen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)592,75

- Eiweiß (g)22,97
- Fett (g)38,45
- KH (g)37,46
- Cholesterin (mg)337,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-kartoffelsalat/>